F
2351
.S68

THE LIBRARY OF CONGRESS

LIBRARY OF CONGRESS,
1899
CITY OF WASHINGTON.

NOTES

SUR

LES GUYANES FRANÇAISE, HOLLANDAISE, ANGLAISE,

ET SUR

LES ANTILLES FRANÇAISES

(CAYENNE, SURINAM, DEMERARY, LA MARTINIQUE, LA GUADELOUPE).

NOTES

SUR

LES GUYANES FRANÇAISE, HOLLANDAISE, ANGLAISE,

ET SUR

LES ANTILLES FRANÇAISES

(CAYENNE, SURINAM, DEMERARY, LA MARTINIQUE, LA GUADELOUPE);

PAR A. SOLEAU,

INGÉNIEUR DES PONTS ET CHAUSSÉES.

EXTRAIT DES ANNALES MARITIMES.

ANNÉE 1835.

PARIS,

DE L'IMPRIMERIE ROYALE.

M DCCC XXXV.

40408

2-11754 Revised

NOTES

SUR LES GUYANES FRANÇAISE,

HOLLANDAISE, ANGLAISE,

ET SUR LES ANTILLES FRANÇAISES

(CAYENNE, SURINAM, DEMERARY, LA MARTINIQUE, LA GUADELOUPE [1].

Depuis cinq ans que j'ai quitté la France, les circonstances m'ayant amené à Cayenne et permis de visiter deux colonies étrangères qui en sont voisines, Surinam et Demerary, j'ai voulu, avant de rentrer dans ma patrie, parcourir les deux seuls autres pays que nous possédions dans cette partie du monde, la Martinique et la Guadeloupe, afin de bien connaître nos possessions de l'Amérique, et pouvoir les comparer aux colonies étrangères que j'avais vues.

La prospérité de nos colonies est liée à celle de notre commerce maritime : rechercher les causes qui peuvent la faire ou avancer ou retarder; apprécier le sort d'une population de deux cent mille esclaves, et ce qu'on pourrait faire pour l'améliorer, ne sont pas des questions oiseuses et indignes de tout intérêt. Si, parmi beaucoup d'erreurs que j'ai peut-être commises involontairement, il se trouvait une seule observation qui pût être utile, mon but serait atteint, je ne regretterais pas les peines et les fatigues de pareils voyages.

[1] Ces notes font partie d'un mémoire plus étendu remis au ministère de la marine, par M. Soleau.

CAYENNE.

Je commencerai par la Guyane française, qui est le pays où j'ai séjourné la plus grande partie du temps que j'ai passé hors de France.

Cette colonie, que par la nature de mes occupations j'ai été forcé de parcourir en tous sens, est, sous le rapport du sol, la plus belle que nous possédions; mais des causes nombreuses ont jusqu'à ce jour empêché ce pays de devenir florissant.

Les principales sont :

1° Le grand nombre de propriétaires entre lesquels se trouve partagée la petite population esclave de la Guyane : il en résulte que la majeure partie de cette population, employée à un service personnel, ne produit rien pour l'exportation.

2° La position des trois quarts de la population dans les terres les moins fertiles de la colonie.

3° La dissémination sur un vaste territoire d'établissements qui, isolés les uns des autres, ne jouissent d'aucun des avantages que présente l'agglomération des masses, où la division du travail seule est une cause de prospérité; ce qui force le colon à exercer depuis l'état de médecin jusqu'à celui plus humble d'ouvrier.

4° L'insalubrité de toutes les habitations de la colonie. Cette dernière cause sera peut-être admise avec peine; car on regarde maintenant la Guyane comme la plus salubre de nos colonies.

Après avoir dit de ce pays que c'était un tombeau propre à engloutir toute la population de la France, on l'a représenté comme la plus saine de nos possessions occidentales; tant il est vrai qu'il est difficile de se défendre de l'exagération dans un sens ou dans l'autre, et de rester dans le vrai.

Ainsi on a jugé de la salubrité de la Guyane, d'abord sur une expédition aventureuse, où des milliers de malheureux, conduits sur une plage noyée, sans vivres, sans abris, ont tous

péri en quelques mois, sans dire que la manière dont l'expédition avait été exécutée en était la cause.

Maintenant on juge de la salubrité de la colonie sur la mortalité d'un point, sur celle du chef-lieu, situé sur le bord de la mer, dans un endroit élevé, rafraîchi par les brises du large, et dont tous les marécages environnants ont été desséchés, sans dire que partout ailleurs, sur les habitations, la mortalité est trois fois plus considérable.

Le colon auquel sa position de fortune permet de séjourner presque toujours en ville, et qui ne va sur son plantage que par intervalles, se porte bien; mais celui qui ne peut faire ainsi voit ordinairement sa santé ruinée par les fièvres: quelquefois un coup de soleil suffit pour le tuer en peu d'heures; mais plus fréquemment son sang se décompose, une maladie de foie se déclare, et il en est très-peu qui échappent à ces causes de mortalité. Comment en serait-il autrement sur les plantages, lorsqu'on songera qu'ils sont sous la ligne, au milieu des grands bois qui retiennent les vapeurs et les miasmes s'exhalant des marécages, qui forment les sept huitièmes du sol de la Guyane française? Aussi ne voit-on pas dans cette colonie d'anciennes familles; il n'est peut-être pas un seul nom qui ait soixante ans d'existence : si la population se maintient, c'est par l'arrivée d'Européens. On concevra facilement comment alors la population esclave est en décroissance, et comment les mortalités excèdent les naissances de trois à quatre pour cent, sans que pour cela on soit en droit d'en faire un sujet de reproches au colon, dont ce résultat semblerait au premier abord prouver l'inhumanité.

Remarquons bien que si l'esclave de Cayenne n'est pas aussi heureux qu'aux Antilles françaises, et est sujet à un grand nombre de maladies qu'on ne trouve presque pas ailleurs, telles que la lèpre, l'éléphantiasis, etc., il faut attribuer les maladies qui l'accablent à l'insalubrité du climat, et le peu de bonheur dont il jouit, au défaut d'agglomération des individus, qui, l'empêchant d'améliorer son sort par son travail, ne lui offre

pas comme aux Antilles des marchés où il puisse trouver un débit avantageux de ses produits. Remarquons bien que ce ne sont pas les mauvais traitements ni l'excès de travail qui nuisent à la reproduction : ces causes peuvent être influentes sur un nombre très-minime d'habitations et non pas sur la généralité. L'intérêt du colon est d'être humain, et l'humanité est devenue une nécessité; car, comment remplacer les travailleurs que l'on perdrait par une gestion cruelle? Hâtons-nous d'ajouter à l'éloge des colons de la Guyane, que, sur sept cents propriétaires d'esclaves, dans l'espace de cinq ans, il n'y en a que deux dont la conduite ait donné lieu à des poursuites criminelles.

Ce n'est donc pas dans le régime de l'esclavage que l'on peut trouver les causes de la diminution de population. Voici d'ailleurs comment dans la Guyane les occupations des ateliers sont réglées.

Depuis très-longtemps on a calculé et essayé quel était le travail qu'un homme de force moyenne pouvait exécuter dans sa journée sans se fatiguer; on a fait cette expérience pour toutes les natures de travaux qu'on exécute habituellement sur les plantages; on a fixé en conséquence les tâches des ateliers.

Maintenant on ne met aux travaux par tâches réglées que les nègres très-forts et ceux d'une force ordinaire; les nègres faibles forment ordinairement ce qu'on appelle le petit atelier, que l'on emploie à des travaux qui ne sont pas susceptibles d'évaluation et que l'on fait exécuter sous la surveillance d'un chef noir; ce petit atelier travaille tant bien que mal toute la journée. Quant à l'atelier de nègres forts et de ceux qui rentrent dans la classe moyenne, on mesure à chaque esclave, le matin, son travail de la journée, dont la quantité est réglée par l'usage : c'est à lui à l'exécuter à sa fantaisie.

Il n'est par rare de voir le nègre un peu fort et qui emploie bien son temps finir son travail à une heure de l'après-midi, et alors il peut, s'il veut donner un coup de main à son cama-

rade moins fort que lui, lui faire achever son travail. Tous deux sont libres à deux heures de l'après-midi, le restant de la journée leur appartient. Mais si le nègre un peu fort ne veut pas aider le nègre plus faible, il peut être quitte de son travail à une heure, et le nègre d'une force ordinaire à trois heures. Voilà ce qui se passe le jour où l'esclave veut bien employer son temps.

Le nègre laborieux peut donc disposer tous les jours de quelques heures, qu'il lui est loisible de consacrer soit à la culture d'un jardin, soit à toute autre occupation ; tandis que le nègre paresseux se trouve puni par la nécessité où il est de rester toute la journée au plantage du maître, quand il n'emploie pas bien son temps, afin de finir la tâche qui lui a été mesurée le matin, et dont le manque lui attirerait le soir une punition proportionnée au déficit, et l'exposerait peut-être, si la paresse avait été trop grande, à travailler pour le maître le jour de repos qui est donné à l'esclave.

Il est facile de sentir tous les avantages de ce système de travail, qui représente une espèce de contrat entre le maître et l'esclave, par lequel le premier s'engage à nourir, habiller, loger, soigner dans ses maladies, dans son enfance, dans sa vieillesse, l'esclave, qui, de son côté, doit donner, tous les jours de bonne santé, une certaine quantité de travail déterminé, et est ainsi à l'abri du caprice et de l'arbitraire, soit du chef noir, soit du chef blanc qui dirige les travaux.

Si ce contrat est observé des deux parts, n'y a-t-il pas sécurité complète pour les deux classes qui composent la colonie? C'est dans son observation que repose le système colonial; les devoirs du gouvernement consistent à empêcher qu'aucune classe ne se soustraie à ces obligations.

A Cayenne, le maître, au lieu de planter des vivres pour tous les nègres de son atelier, n'en plante que pour quelques-uns, pour ceux qui n'ont pas la raison de travailler le moins du monde pour eux; à ceux qu'il juge assez raisonnables pour travailler sans crainte de punition, il accorde un jour par

quinzaine, au moyen duquel le nègre plante les farineux nécessaires à son existence; alors le maître n'a plus qu'à fournir, pour compléter la nourriture du nègre, les salaisons et le rhum, dont la quantité à distribuer par semaine est fixée; il s'évite ainsi la peine d'avoir à entretenir des cultures de vivres considérables, en laissant au nègre le soin de travailler pour lui-même.

Ce marché est avantageux au nègre laborieux, qui, par cette concession de jour de travail, produit au delà de ses besoins; cet excédant, réuni aux travaux qu'il peut exécuter tous les jours dans les heures qu'il sait se ménager en finissant sa tâche de bonne heure, est la source pour lui d'un pécule qui lui sert à satisfaire des goûts, des caprices qu'un maître ne peut être tenu de contenter.

Aux Antilles, une organisation de travail par tâches, avec toutes les facilités que les nègres ont de tirer parti des heures dont ils peuvent disposer, rendrait la plus grande partie des nègres riches en peu d'années, et cela sans que le revenu du maître en fût diminué. Actuellement le nègre, aux Antilles, n'ayant aucun intérêt à travailler vite puisqu'il doit, travaillant beaucoup ou peu, rester toute la journée au plantage du maître, ne se presse pas; si la quantité d'ouvrage était fixée, il irait plus vite afin de pouvoir avoir du temps à lui.

A Cayenne, malheureusement cette organisation ne produit pas tout le bien qu'on pourrait en attendre, parce que l'isolement des ateliers ne permet pas au nègre de tirer bon parti de ses loisirs; qu'il ne peut aller travailler sur un plantage voisin moyennant salaire; qu'il ne travaillera pas pour son maître, auquel il ne voudra jamais faire connaître l'heure à laquelle il finit son travail, ou ce qu'il peut gagner par son industrie; et enfin parce que cet isolement le privant d'acheteurs, il ne trouve pas un débit facile des denrées qu'il cultive.

L'aspect des ateliers est donc dans la Guyane en général peu séduisant; les nègres y sont mal vêtus, parce qu'ils sont

peu soigneux de ce qu'on leur donne, et que n'ayant que très-peu de réunions ils ne peuvent avoir le goût de la parure.

Leurs jours de repos sont consacrés à des excursions dans les bois à la recherche du gibier dont ils veulent se régaler. Ils contractent un peu, par leur isolement, l'habitude de la taciturnité et de la tristesse qui caractérisent la vie sauvage.

Quelle différence de leur joie à la gaieté pétulante des nègres des Antilles, qui, réunis les dimanches au nombre de plusieurs mille dans les bourgs où ils sont venus vendre leurs denrées, s'abandonnent à une joie bruyante et enfantine.

D'après tout ce qui précède, on peut juger que ce n'est ni dans le régime de l'esclavage, ni dans l'excès de travaux, ni dans les punitions que l'on peut trouver la cause de la dépopulation de la Guyane; mais bien dans l'insalubrité de lieux peu habités.

On peut donc conclure, je crois, que, si par le trop grand nombre de propriétaires une grande partie des esclaves ne se trouvait pas détournée de la culture, si la colonie n'avait pas été malheureusement en grande partie fondée dans les terres les moins fertiles du pays, et qui emploient en pure perte une grande partie des bras; si les ateliers n'avaient pas été disséminés sur un immense territoire, dissémination qui est la cause de l'imperfection des travaux, du sort peu heureux des nègres et de la mortalité qui les décime, des immenses ravages occasionnés par les animaux, qui, se réfugiant dans les parties incultes, viennent dévorer les denrées que l'on cultive; on peut donc conclure, dis-je, que, sans toutes ces causes, il eût été probablement possible à la Guyane de prospérer.

En effet, pour peu que l'on parcoure ce pays, combien n'a-t-on pas lieu d'admirer ce luxe grandiose de végétation, dont on ne peut avoir l'idée dans les pays tempérés? Quelles belles récoltes donneraient ces terres, dont trente ans de culture sans engrais ont à peine affaibli les qualités productives, et auxquelles, si on a un reproche à faire pour certaines cultures, c'est d'être trop végétatives! Quelles ressources ce pays

offrirait un jour à la France, si, trop peuplée, elle avait besoin d'écouler un excédant de population ! Sans doute, dans ce cas, les premiers colons qui, marchant en avant de la colonisation qui devra toujours se faire du littoral à l'intérieur, se trouveront comme les colons actuels à proximité du marécage à dessécher, pourront s'en ressentir; mais quand on ne desséchera et défrichera que de proche en proche, on pourra réussir : la conquête sera plus lente, mais elle offrira moins de dangers. Ajoutons à ce tableau que je viens de présenter, que le caractère mobile et inconstant du colon a été aussi la cause du peu de revenus faits par cette colonie ; en effet, dans l'espace de quelques années, on a vu la plus grande partie des habitants changer de culture, et perdre ainsi dans de nouvelles plantations, qui exigent toujours un certain temps pour être en rapport, plusieurs années de revenus.

Cette circonstance, qui en a endetté une grande partie, a disparu; la culture paraît s'être définitivement bornée sur quatre denrées principales :

Le sucre, le coton, le girofle, le rocou.

On cultive aussi un peu de café et du poivre, mais en si petite quantité qu'il est presque inutile d'en parler. Il est fâcheux que la culture du café, qui se combine si bien avec celle de la canne à sucre, ne prenne pas plus d'extension, la terre du fond de toutes les habitations à sucre, en terre basse, étant extrêmement favorable à la venue du café : ce serait une amélioration bien grande à introduire que d'en étendre la production. Quant à celle du poivre, sa culture n'a été essayée en grand que sur une habitation, qui, bien qu'elle eût dû être en plein rapport depuis longtemps, ne produit presque rien.

Celle du sucre a pris de l'extension depuis peu d'années; les habitations à sucre vont toutes être bientôt en plein rapport. Cette culture est avantageuse et bien faite; mais elle a à lutter contre une quantité énorme d'animaux malfaisants, qui, des parties incultes avoisinantes, viennent la ravager et quelquefois

l'anéantir complétement. Du reste, les usines sont bien installées, bien préférables à celles des Antilles, et approchent de la perfection des usines anglaises.

La culture du coton serait très-bonne si on renouvelait plus fréquemment les plantations, selon l'usage adopté à Surinam sur les cotonneries, où l'on n'exige pas plus de trois ou quatre récoltes d'un pied de cotonnier. Cette culture est comme celle du sucre sujette à être anéantie par des insectes, en quantité énorme; inconvénient qu'elle doit sans doute aux parties incultes avoisinantes. Les moulins dont on se sert pour nettoyer le coton sont parfaits et bien préférables à ceux employés dans les colonies étrangères.

La culture du girofle est ancienne, mais en décroissance, parce qu'on a peu renouvelé les plantations, la récolte de cet arbre se faisant attendre fort longtemps et n'ayant pas lieu avant l'âge de 10 à 12 ans. Dans les colonies où l'on n'a plus confiance dans l'avenir, on l'abandonne.

La culture du roucou, qui avait pris un degré d'extension peu en rapport avec la consommation de cette denrée, qui est minime, se borne maintenant aux petites habitations, qui ne peuvent faire autre chose.

C'est une culture d'un produit très-limité.

La Guyane française est un pays immense, qui a 80 lieues de littoral maritime : il n'y a que le bas de quelques rivières et une partie de ce littoral d'habités.

La population esclave ne s'élève qu'à 18,000. Cayenne, chef-lieu de la colonie, est à 50 lieues de ses limites sous le vent, et à 30 lieues de ses limites au vent. Aucune portion du littoral au vent de Cayenne n'est habitée; il n'y a que les bords des rivières seuls dans cette partie qui le soient; c'est dans la partie au vent que se trouvent placées toutes les sucreries, sur des terres basses, et qui seraient couvertes par la marée, si elles n'étaient protégées par des digues.

Toutes les terres au vent de Cayenne sont de cette nature et d'une fertilité extrêmement remarquable. L'île de Cayenne et

ses environs sont occupés par des établissements de vivres, de rocou et de girofle. La portion du littoral sous le vent du chef-lieu se divise en trois parties, dont la première, la plus voisine de Cayenne, a 15 lieues de long, et est occupée par des établissements de coton; la deuxième, de 15 lieues de long, à la la suite, est occupée par des ménageries; la troisième, de 20 lieues de long, est complétement déserte, à l'exception du petit espace qu'occupe la Mana, essai de colonisation dont je ne parle pas : en sorte que la petite population que je viens d'indiquer est disséminée, non-seulement sur une longueur de 60 lieues de côtes environ, mais encore le long des rivières dans lesquelles cette population s'étend encore quelque fois jusqu'à 20 lieues de profondeur, en remontant. Cette population se trouve donc disséminée sur une étendue de terrain de 3,000,000 d'hectares environ, qui fourniraient facilement du travail à 1,000,000 de nègres, quelle que fût la culture adoptée; le terrain cultivé n'occupe donc pas $\frac{1}{100}$ du terrain non-cultivé qui l'avoisine : quelles communications peut-on alors établir entre des établissements de ce genre? On sent quelle imperfection elles doivent avoir, et combien peu la dépense est en rapport avec l'utilité.

Toutes les terres de la Guyane peuvent se ranger en deux classes principales, les terres hautes et les basses.

On désigne les unes sous le nom de hautes, parce que la marée haute ne pourrait les couvrir, tandis que le mot de basses indique au contraire, pour les secondes, qu'elles seraient couvertes pour la marée haute.

Les terres hautes, qu'on ne fume pas, sont considérées comme peu fertiles, parce qu'elles ne produisent presque plus quand elles ont donné deux ou trois récoltes; alors on les abandonne pour les laisser reposer : les bois repoussent; quand ils ont atteint une grande hauteur, on les abat de nouveau pour faire travailler les terres qu'on abandonne encore; voilà la méthode de culture, qui ressemble à celle de l'Indien; il me semble difficile qu'on ne puisse pas faire mieux.

Quand ces terres hautes sont garnies de rocou ou de girofle, elles travaillent un peu de temps, parce que ces arbustes demandent du temps pour venir; mais on finit par abandonner toujours les plantations quand elles ne produisent plus, sans jamais les fumer.

C'est ainsi que l'on cultive l'île de Cayenne et ses environs.

Les terres basses, qu'on ne fume pas plus que les terres hautes, produisent indéfiniment sans jamais s'user, et sont cultivées à la méthode hollandaise; ce sont presque les seules qui fournissent quelque chose à l'exportation, quoiqu'elles n'emploient qu'un petit nombre de bras. Il est donc très-fâcheux que tous les bras ne se soient pas adonnés à la culture de ces terres en un seul et même point, que l'on fût parvenu à parfaitement assainir, et où tous les établissements particuliers, ainsi que le siège du gouvernement, réunis, eussent pu tous complétement prospérer.

Enfin il existe une troisième nature de terre qui participe de la terre haute par sa composition, et de la terre basse par son peu de déclivité.

Ces terres, noyées en grande partie par les pluies de l'hivernage, ne produisent que des herbes qui nourrissent des troupeaux de bestiaux; telle est la nature de celles qui se trouvent à la suite des cotonneries, et qu'on nomme savanes.

Telles sont les principales divisions du sol de la Guyane. Si le siége de l'administration n'eût pas été placé dans l'île de Cayenne en terre haute, si les établissements ne s'étaient pas trouvés disséminés tout au tour de ce chef-lieu, et si le gouvernement eût formé dans la rivière d'Approuague son premier établissement, en n'accordant de concessions que dans les terres fertiles du bord de cette rivière, consacrant par exemple aux cotons, les bords de la rivière qui avoisinent la mer; aux sucreries et aux caféries les terrains qui viennent après, en remontant; au girofle, au rocou et aux vivres les terrains supérieurs, la colonie de Cayenne, avec la même population que celle qu'elle a, aurait pu exporter pour 6,000,000, au moins,

de denrées, sans voir sa population diminuer, comme cela arrive maintenant, et peut-être, en travaillant bien, eût-elle pu exporter jusqu'à 7 et 8 millions; et qu'on ne croie pas que ce chiffre est exagéré.

Dans la colonie anglaise de Demerary, établie sur la rivière du même nom, et dont les terres sont identiques avec celles de la rivière d'Approuague, 77,000 esclaves fournissent à une exportation de 32,000,000 francs.

Le chiffre de 7 à 8,000,000 n'a donc rien d'exagéré pour une population de 18,000 nègres, et certes aucune position n'était préférable à la rivière d'Approuague, dont la navigation a toujours été très-facile, et offre un abri sûr et un bon port à tous les bâtiments : tandis que la rivière de Cayenne se comble maintenant, celle d'Approuague n'a pas changé, et peut admettre des bâtiments qui n'entreraient plus dans celle de Cayenne. Nous eussions pu donc avoir là dans cette rivière une fort belle colonie; il semble qu'une espèce de fatalité nous poursuit, ou que notre caractère léger et inconstant nous rend peu propres à coloniser.

On fera peut-être une objection qui semble naturelle et juste au premier abord : pourquoi les colons ne vont-ils pas tous s'établir dans la rivière d'Approuague, puisqu'elle eût pu offrir d'aussi beaux résultats?

Quelques-uns l'ont fait et ont abandonné d'anciens établissements où ils ne faisaient rien; mais, pour aller créer des plantages dans ce quartier, il faut d'abord abandonner des établissements existants, ce qui répugne toujours; ensuite il faut faire de grandes dépenses pour parvenir à dessécher et mettre en culture les terres de cette rivière, attendre trois ou quatre ans avant d'être en plein rapport : je le demande, combien est-il d'habitants capables de le faire? Lorsque beaucoup d'entre eux doivent déjà, où trouveraient-ils du crédit pour exécuter de pareilles entreprises? Et d'ailleurs, quand même ils ne seraient pas endettés, sur quelle place de France les colonies peuvent-elles trouver des capitaux? Comment en auraient-elles avec la

défaveur et le défaut de confiance que leur attire leur organisation sociale exceptionnelle? Les colons ne le peuvent donc pas. Supposons même que les idées métropolitaines ne leur fissent pas de tort; la difficulté et le danger qu'on éprouve à exproprier aux colonies, ou le manque d'acheteurs et la perturbation que cela amène dans la discipline des ateliers, seraient encore un obstacle : un prêteur ne se hasardera jamais à mettre son argent là où il ne trouve pas des garanties pour le faire rentrer; il y a donc, pour l'habitant placé dans de mauvaises terres, de grandes difficultés à en sortir pour en aller cultiver de bonnes.

Qu'on ne croie pas au reste que les résultats que j'avance sont tout à fait hypothétiques.

Depuis quelques années divers ateliers se sont transportés à Approuague, et il a été reconnu que, sur une habitation en plein rapport, dans la culture du sucre, par exemple, même en faisant la part des rouleux et des rats, dont les ravages sont occasionnés en grande partie par la position fâcheuse de ces habitations au milieu de terres incultes; il a été reconnu, dis-je, que l'on pouvait compter deux barriques de sucre de produit par tête, de l'atelier; qu'ainsi 150 nègres peuvent produire facilement 300 barriques de sucre; et, sans les ravages de ces animaux, cela irait à deux barriques et demie et trois barriques : admettons seulement deux barriques par nègre.

Sur 18,000 nègres, supposons-en 15,000 seulement appliqués à cette culture: on produirait donc 30,000 barriques de sucre, dont le prix minime de 230 fr. ferait 6,900,000^{f}; et si, au lieu d'avoir tout en cannes, on avait quelques caféyères dans le fond des plantages, on peut affirmer que la population de la colonie, concentrée dans la rivière d'Approuague, produirait facilement pour 7 à 8 millions de denrées, sans aucune chance de jamais voir diminuer ses revenus. Il n'y a donc que des regrets à éprouver quand on voit cette colonie condamnée à une stérilité qu'on eût pu éviter.

On a souvent songé à former dans la Guyane une vaste ex-

ploitation de bois de construction propres à en fournir à la France, où ils commencent à devenir rares; mais cette exploitation, qui a le défaut, à cause du fret du bois de la colonie en France, de le faire revenir à un prix assez élevé, ne pourrait d'ailleurs être exécutée sur une grande échelle; ainsi il serait déraisonnable de songer à fournir même aux besoins de la marine avec les bois de la Guyane. Il est facile d'en rendre raison en peu de mots : c'est que, quoique le sol de la Guyane soit entièrement couvert de bois, les arbres d'une espèce incorruptible sont assez rares, et qu'il faut souvent visiter 500 pieds d'arbres avant d'en trouver un d'une bonne espèce; il en résulte que ces forêts ne peuvent pas être établies en coupe réglée comme celles de France, et que, pour l'exploitation des bois, il faut faire une trace pour amener chaque pied d'arbre du point où on l'a abattu au bord de l'eau; il en résulte une grande imperfection dans l'exploitation.

Ce que la Guyane pourrait facilement faire, ce serait de fournir la Martinique et la Guadeloupe de bois durs; car je ne crois pas que la consommation de ces deux colonies, en bois de Porto-Rico, s'élève à plus de cinq ou six cent mille francs, et la Guyane suffirait sans peine à cette consommation. Porto-Rico apporte principalement du balata, du cœur-vert : la Guyane pourrait fournir facilement du balata, et remplacerait avec avantage le cœur-vert, par du vacapou ou du rose mâle. Cayenne pourrait livrer ces bois à un prix très-faible, si les bâtiments qui, partant de France, vont aux Antilles chercher du sucre venaient toucher à Cayenne, se charger de ces bois : le voyage de ces bâtiments serait à peine allongé de 5 à 6 jours en passant par Cayenne, au lieu d'aller directement aux Antilles. Mais, pour créer cette industrie à Cayenne, il faudrait, pour quelques années, mettre des droits sur les bois de Porto-Rico consommés dans les Antilles, pour en empêcher la consommation. Les Antilles songeraient alors à Cayenne, qui, je le répète, pourrait donner les bois au même prix que Porto-Rico, et par la suite, quand l'industrie serait créée, à un prix inférieur.

SURINAM.

La première habitation que je visitai avait un atelier de 360 nègres de tout sexe et de tout âge; on y mettait tous les jours 120 personnes au travail.

Les terres de cette habitation, comme toutes celles qu'on cultive dans la colonie, sont des terres basses, semblables à celles d'Approuague, et qui seraient comme elles couvertes par la marée, si elles n'étaient protégées par une digue. Il y avait sur cette habitation une étendue de 800 hectares d'endigué et de desséché; mais la culture n'en occupait que la moitié, 400 hectares, sur lesquels on comptait 150,000 pieds de café environ, rapportant moyennement l'une année dans l'autre, 75,000 francs de café. Cette culture a l'inconvénient d'être fort précaire, c'est-à-dire de donner certaines années des récoltes extrêmement abondantes, et d'autres de ne rien donner du tout; aussi tend-on à abandonner les habitations qui ne cultivent le café que d'une manière exclusive, et à y substituer la canne à sucre, en ne conservant les caféyères du fond des plantages que comme accessoires du revenu principal, qui est en sucre. On a soin de planter des bananiers parmi les pieds de café; le bananier donne une ombre au café, sans laquelle il ne pourrait prospérer, et donne des régimes de bananes, qui forment la base de la nourriture du nègre de Surinam.

Le moulin pour enlever la cerise n'avait rien de remarquable; il y avait une grande imperfection dans le moyen employé pour dépouiller le café de son parchemin, et qui consiste à frapper les grains avec des pilons, dans lesquels on a eu soin, il est vrai, de ménager des cavités pour permettre au grain de s'y loger, et ne pas se briser par la percussion.

Dans le fort de la récolte, un nègre cueille par jours 20 à 25 francs de café environ. On taille les cafiers à cinq pieds de hauteur environ; on ne remplace jamais ceux qui meurent, on préfère agrandir les cultures par de nouvelles plantations,

parce que le cafeyer ne revient jamais bien dans un endroit où il y en a eu de planté. On préfère s'étendre dans le fond des plantages; quelque fois seulement, pour renouveler le cafeyer, on se contente de le couper par le pied.

On met le plus grand soin dans la construction des séchoirs, qui influent beaucoup sur la qualité du café. Celui que je vis sur cette habitation consistait en un glacis en maçonnerie, carrelé avec beaucoup de soin, en dales bleues ou noires, ou du moins d'une couleur très-foncée : le café est déposé sur ce carrelage, et, soit que la nuance des dales influe sur la chaleur qu'elles acquièrent, soit par tout autre motif, les graines de café sèchent très-rapidement, et conservent toujours une couleur très-verte, qu'elles doivent sans doute à la manière dont elles sont saisies par le soleil, ce qui leur donne un coup d'œil très-avantageux à la vente.

Je pense que, dans nos colonies, où le café pèche par la couleur blanche qu'il a généralement, on arriverait à obtenir la même couleur verte si le séchage était plus soigné.

Toutes les bâtisses étaient situées sur un banc de sable insubmersible, fort étroit, et dirigé perpendiculairement au bord de la rivière. Comme celles de toutes les habitations que j'eus occasion de visiter par la suite dans la rivière, ces terres sont le produit des alluvions de la mer : il paraît que la mer, après avoir rapporté des vases pour former une certaine étendue de terres noyées, a amené ensuite des bancs de sables, et que cette création successive de terres noyées et de bancs de sables s'est répétée d'une manière régulière, de distance en distance, de façon à pouvoir retrouver des deux côtés de la rivière ces révolutions successives qui se correspondent exactement, et qui sont coupées par le lit du fleuve.

Je quittai ce plantage, et descendis sur un autre qui est voisin, où l'on fait du sucre, et dont l'atelier est composé de 150 nègres. On ne met que 50 personnes tous les jours au travail; le moteur employé à broyer les cannes était une machine à vapeur à basse pression de huit chevaux, qui travaillait depuis

quinze ans, et avait fait 4,000 barriques de sucre environ depuis son installation; on changeait la chaudière de la machine, qui était usée et qui avait été alimentée par l'eau salée. L'équipage à cuire le sucre était composé de six chaudières de petite dimension, et faisait 4,000 de sucre par jour. Je remarquai la forme des limandes, qui sont généralement employées à Surinam ainsi qu'à Déméray, et qui consistent en un plan incliné, garni de madriers placés en long dans le sens de la pente, de manière que leurs bords soient en recouvrement les uns des autres, et forment ainsi une série de rigoles qui, recevant la mélasse, l'amènent dans une rigole générale régnant au bas du plan incliné, et conduisant toutes les mélasses dans une citerne.

Coupe en travers.

On a soin d'arrondir les madriers comme la coupe ci-jointe, faite en trayers de la limande, le représente.

En sortant de cette sucrerie, j'allai sur une autre habitation toute voisine ayant une force de 150 nègres, sur laquelle on met tous les jours au travail 60 nègres. Le moteur était une machine à vapeur de Woolf, à haute et basse pression, de la force de 12 chevaux. Je remarquai que cette machine était un peu compliquée. Pour les colonies, où les réparations des machines sont difficiles et souvent impossibles, et où le combustible est en général à bon marché, il ne faut pas tendre à économiser le combustible, surtout au risque d'avoir des machines compliquées, mais bien à avoir des machines simples, dont le dérangement n'expose pas à perdre une récolte : il serait bon de répéter souvent ces vérités pour empêcher aux colonies l'emploi des machines de Woolf, qui n'offrent que l'avantage d'économiser un peu de combustible, et ont toutes, à ma connaissance, été très-nuisibles à ceux qui les ont employées.

L'équipage, composé de sept chaudières, avait 50 pieds de

long, et était suivi de trois clarificateurs, où la défécation du vesou se faisait à chaud, en faisant passer à volonté, au moyen d'un registre, la flamme de l'équipage à côté ou sous les clarificateurs, avant de la faire rendre à la cheminée, ou bien en les chauffant par un foyer spécial : ces clarificateurs, que je voyois pour la première fois, sont peu employés à Surinam, mais beaucoup dans les colonies anglaises, où l'on n'introduit le vesou dans les chaudières de l'équipage que parfaitement clair; le sucre par ce procédé gagne beaucoup en qualité. Il est à regretter que l'usage des clarificateurs soit nul ou mal mis en pratique dans les colonies françaises, qui n'en employant qu'un, au lieu de deux ou trois comme le font les Anglais, ne peuvent parvenir à clarifier convenablement le vesou : l'usage du clarificateur devient inutile par le mauvais emploi qu'on en fait. A côté de chaque chaudière, dans cet équipage, comme dans tous ceux que je vis par la suite à Surinam et à Demerary, il existe un trou en forme d'entonnoir, par lequel le nègre jette les écumes qu'il ramasse à la surface du sirop en ébullition; tous ces cônes s'égouttent dans un canal qui règne le long de l'équipage, et qui conduit ces écumes dans le même réservoir que celui où sont reçues les écumes provenant des clarificateurs.

Le long de l'équipage je remarquai un tuyau en fonte, armé d'un robinet vis-à-vis de chaque chaudière; ce tuyau communique avec une pompe de la machine à vapeur, au moyen de laquelle on envoie à volonté de l'eau chaude dans chaque chaudière, tant pour les laver tous les soirs à la fin du travail que pour pouvoir achever la cuisson de la batterie, sans s'exposer, comme par la méthode ordinaire, à brûler ses chaudières et à gâter la petite quantité de vesou que l'on est obligé de laisser dans chaque chaudière pour éviter de les casser. On met donc, au moyen de ce tuyau, de l'eau dans toutes les chaudières comprises entre la batterie et la grande, et l'on ne conserve de sirop que dans les deux dernières; celui de la batterie est enlevé le soir à la fin du travail; celui de la grande reste pour commencer le travail du lendemain.

La purgerie était fort petite; mais il faut remarquer que le soin que l'on apporte à la fabrication du sucre permet de l'obtenir purgé dans un espace de temps de huit à douze jours, et tellement bien purgé que le sucre que l'on obtient ne donne pas plus de quatre à cinq pour cent de coulage, dans la traversée d'Europe lorsqu'on l'expédie. La case à bagasse était en charpente, couverte en essentes, et élevée sur piliers en maçonnerie; à l'entrée de cette case, ainsi que de toutes les cases à bagasses de Surinam, on trouve un escalier par lequel on monte sur un petit plancher central placé sur les tirantes, duquel on jette la bagasse pour la ranger.

J'allai ensuite sur une sucrerie qui recense 160 nègres, et qui en met 40 au travail par jour. Le moteur était un moulin à marée dont voici les dispositions principales :

On a une écluse fort large, par laquelle on laisse entrer, à la marée montante, de l'eau dans de grands réservoirs, qu'il est facile d'obtenir dans un terrain placé au-dessous du niveau des hautes marées. Lorsque la marée perd, on ferme cette écluse, et, quand la marée est arrivée à peu près au milieu de la hauteur dont elle doit descendre, on ouvre un pertuis étroit par lequel on laisse écouler l'eau du réservoir; sur ce pertuis se trouve une roue qui est mise en mouvement, et qui fait aller les roues destinées à broyer la canne; on peut ainsi tourner environ six heures par marée, et, sur quinze jours de grande et petite marée, on peut marcher environ huit jours.

Ce moteur a pour principaux défauts 1° sa faiblesse, 2° son irrégularité en force; qui change avec le degré de la marée; 3° l'inconvénient de forcer à travailler, tantôt le jour, tantôt la nuit : aussi l'abandonne-t-on sur presque toutes les habitations, et y substitue-t-on la machine à vapeur, qui coûte moins cher qu'un pareil moulin, et donne un travail plus régulier.

Je vis là un alambic dont la position du serpentin me frappa; j'en dirai deux mots, car je vis plus tard que cette disposition était également employée sur toutes les sucreries de Surinam : elle consiste à placer le serpentin de l'alambic à

l'air libre, en le surmontant d'un baille d'eau percée de petits trous à l'aplomb de la spirale qu'il décrit, de manière que ce serpentin, exposé à l'action de la brise régnante, est, par l'évaporation constante et prompte de l'eau maintenu à un degré de froid bien supérieur à celui qu'il aurait, s'il était, selon l'usage ordinaire, plongé dans une baille d'eau.

On a pour principe généralement à Surinam de ne pas placer les cannes à sucre dans des terriers que l'on veut défricher; on a toujours soin d'user les terres par des plantations de vivres ou de toute autre nature : on ne met de cannes dans un sol que lorsque la végétation y est devenue moins fougueuse; on craint les terres trop riches, qui ont l'inconvénient de faire coucher la canne, de la pourrir, et de fournir un vesou dont le sucre est très-difficile à faire. On renouvelle ordinairement les plantations tous les trois ou quatre ans. Quelques personnes ont adopté l'usage de toujours recouvrir, sans renouveler jamais complétement leurs plantations; nous verrons que cet usage commence à devenir général à Démérary : on dit, pour appuyer cette méthode, qu'il est déraisonnable d'aller détruire des souches bien établies pour en substituer de nouvelles, dont la venue est chanceuse.

Toutes les terres cultivées à Surinam étant des alluvions sont très-fertiles et n'ont jamais besoin d'être fumées; elles sont entourées de digues qui préservent le sol de l'inondation de la marée haute, et écoulent à marée basse les eaux pluviales qu'elles renferment par des écluses, qui s'ouvrent au perdant et se ferment au montant de la marée.

Ces écluses sont toutes en maçonnerie, posées sur un grillage en bois, à une profondeur telle, que le radier de l'écluse ne découvre jamais, même à marée basse, afin d'éviter que les anguilles, les crabes, ne puissent venir percer sous le radier des trous qui, occasionnant des filtrations, causeraient de suite la destruction de ces travaux.

Après avoir encore visité une caféyerie, où je ne vis rien de remarquable, je revins le soir à Paramaribo. Le lendemain ma-

tin, je m'embarquai encore pour aller voir une sucrerie nouvellement installée, et située dans la partie supérieure de la rivière.

La machine à vapeur était de douze chevaux et fournissait du vesou à deux petits équipages en cuivre, de cinq chaudières chaque et exigeant pour les servir dix nègres. Un équipage à sept chaudières, je pense, eût été préférable; il eût pu avoir la même force évaporante que les deux petites et aurait moins exigé de nègres : avec cette installation, on pouvait faire de sept à huit milliers de sucre par jour de travail. Sur cet établissement, la bagasse ne suffit pas à cuire le sucre; il faut brûler des pailles : cela tient, sans doute, à l'emploi des deux petits équipages, qui consomment toujours plus de bagasse qu'un grand ne le ferait; on aurait donc pu éviter cet inconvénient également par la substitution d'un grand équipage aux deux petits. Les terres de ce plantage étaient desséchées avec un soin tout particulier; les tranches, au lieu d'avoir suivant l'usage dix mètres en largeur, n'en avaient que six et n'étaient jamais sujettes, quelle que fût la force de la pluie, à être noyées. Sur ce plantage, comme sur tous ceux de Surinam, on donne aux cannes deux ou trois saulages dans l'année, on épaille une fois; mais quand les cannes ont atteint l'âge de huit mois, on n'y fait plus rien.

Je partis le lendemain matin pour un quartier assez éloigné, où je désirais voir quelques cotonneries.

Mais en route je m'arrêtai sur une sucrerie assez considérable, devant laquelle je passai.

Cette sucrerie a une population de 500 nègres; elle en met tous les jours 200 au travail; elle a 200 hectares plantés en cannes, et fait 11 à 1200 milliers de sucre par an; les cases à bagasses sont extrêmement longues, et occupent un espace de 450 pieds de long; le plantage s'étend à deux lieues de profondeur, depuis le bord de la rivière, et se dessèche sur toute cette étendue par des écluses placées près de la rivière; sur cette sucrerie, comme dans toutes celles de Surinam, on fait la ré-

colte en tous temps; on ne tourne les cannes que quand elles ont atteint l'âge de 15 à 18 mois : comme on a observé que la pousse des rejetons était la plus belle de novembre en mai, on force un peu la roulaison dans cette saison, pour moins tourner dans les autres mois de l'année.

Les nègres, sur cette habitation comme dans toutes les autres que j'avais vues, sont logés dans de grandes maisons où ils sont généralement très-resserrés. L'usage des colonies françaises de donner à chaque famille sa petite maison est mille fois préférable.

Je n'arrivai que le lendemain dans le quartier où sont situés les cotonniers de Surinam; ces établissements sont en grande partie abandonnés, à cause de l'incertitude qu'offre cette récolte, et de l'inconvénient que présentent ces terres, qui, un peu salées et peu propres au coton, ne peuvent produire des bananes, principale nourriture du nègre; ce qui force par suite les propriétaires à faire une très-grande dépense en vivres pour les ateliers, et les a dégoûtés de la culture du coton.

Au reste, le petit nombre de plantages qui existent encore est bien entretenu; on maintient les cotonniers à une très-petite hauteur, qui contraste singulièrement avec celle qu'ils atteignent à Cayenne; j'ai pris des graines pour en rapporter. On renouvelle fréquemment les pieds de cotonniers, en en plantant tous les ans une certaine quantité, dès qu'il existe un petit vide, de manière qu'ils ne sont pas disposés régulièrement et que 1/3 ou 1/4 de la plantation est toujours de l'année. Du reste, toutes les autres parties de la culture ne diffèrent pas de celles qui sont en usage chez nous.

En revenant sur les établissements où le coton se récolte, je remarquai que l'intérieur des cabanes est disposé par compartiments à claire-voie, dans lesquels on place le coton avec sa graine, ce qui le maintient toujours aéré, et on réserve entre ces compartiments des allées où l'on peut circuler. Cette disposition offre l'avantage, sur les cabanes ordinaires, de bien

aérer le coton, de permettre toujours de vérifier la quantité de coton qu'on a en cabane, si l'atelier occupé à ramasser le coton fait tous les jours le travail qu'il doit faire, le cube du coton ramassé dans une journée et placé dans un de ces compartiments étant facile à prendre.

Les séchoirs en usage pour le coton sont semblables à ceux employés pour le café. Le nettoyage se fait encore à Surinam par les anciens moulins à baguettes; sous ce rapport on y est moins avancé qu'à Cayenne où l'usage du moulin à hérisson beaucoup plus expéditif est généralement employé.

Voici, pour les différentes cultures en usage à Surinam, la quantité d'hectares plantés qu'un nègre au travail toute l'année peut entretenir.

En cotonniers un nègre peut entretenir 2 hectares 1/2, rapportant 1000 livres de coton, c'est-à-dire sur le pied de 400 livres à l'hectare.

Mais cette culture a l'inconvénient, si l'année est pluvieuse, de donner beaucoup moins, parce qu'on n'a pas le temps de ramasser la récolte.

En caféyère jeune et en plein rapport, un nègre peut entretenir 2 hect. 1/2, rapportant 1000 livres de café, c'est-à-dire 400 livres à l'hectare.

Mais cette culture exige, pour donner de pareils revenus, qu'on étende ses plantations, en abandonnant les vieux cafiers, tandis que, quand dans une caféyerie on est forcé d'entretenir les vieilles plantations, le revenu moyen de l'hectare n'est pas de plus de 200 livres.

Cette culture paraît donc devoir être abandonnée si elle est faite d'une manière exclusive, mais s'accorder très-bien avec celle des cannes à sucre, parce qu'alors on peut planter des cannes à la place des vieux cafiers, cannes qui viennent fort bien, et remplacer ensuite par de nouvelles plantations les arbustes qu'on a coupés.

En cannes à sucre, un nègre peut entretenir un hectare rapportant 7000 liv. : la moyenne à l'hectare est de 7000 liv.

Les belles cannes rapportent de 9 à 10 milliers et les cannes les plus chétives de 4 à 5 milliers.

La culture du sucre paraît donc en général la plus avantageuse, d'abord par le chiffre du revenu qu'elle offre, et ensuite par la certitude de récolte que donne cette culture, dont le rendement, sur les habitations bien conduites, ne varie pas d'une année à l'autre de 1/10e.

Mais cette culture exige de grands capitaux pour être bien faite, et puis toutes les terres n'y sont pas propres, et d'ailleurs il convient d'avoir de grands ateliers ; en sorte que, pour une colonie ayant des terres du genre de celles de Surinam, et la colonie de Cayenne est dans ce cas, il conviendrait, je pense :

1° Aux grands ateliers de cultiver le sucre, en ayant toujours un peu de café dans le fond du plantage;

2° De ne pas cultiver le café d'une manière exclusive;

3° Et, pour les petits ateliers, de s'adonner à la culture du coton, qui n'exige aucuns capitaux, et qui, en petit, peut être faite d'une manière aussi avantageuse qu'en grand.

En général à Surinam l'aspect des ateliers est peu satisfaisant; on y remarque un grand nombre de maladies; la mortalité y est très-forte. Plusieurs causes paraissent y contribuer; je citerai les principales : 1° la dissémination des ateliers, qui, sans être aussi grande qu'à Cayenne, l'est encore beaucoup; 2° la trop grande sévérité de la discipline; 3° le peu de substances alimentaires données aux ateliers; 4° le défaut de surveillance du gouvernement sur la discipline intérieure des plantages; 5° la manière dont les nègres sont logés; 6° et le système d'impôts. Je ne répéterai pas tout ce que j'ai déjà dit, à propos de Cayenne, sur le mauvais effet produit par la dissémination des ateliers.

On a créé à Surinam, pour suppléer au défaut d'argent monnayé qui se faisait sentir, du papier-monnaie, qui ne peut pas sortir de la colonie, n'ayant aucune valeur en Hollande : on l'a fait pour donner au commerce un moyen de pouvoir exécuter ses échanges.

Si la création de ce papier-monnaie eût été limitée, il n'y aurait pas eu d'inconvénients; mais la liberté que le gouvernement a d'en émettre à volonté l'a fait tomber de valeur; il était alors à 12 ou 15 p. % au-dessous du cours nominal.

On m'a cité un fait qui, s'il était répété, pourrait finir par le faire tomber dans un discrédit complet.

Le voici : une compagnie s'étant organisée pour faire, avec l'autorisation du gouvernement, des avances aux colons, aux conditions de payer 8 p. % pendant vingt-six ans pour se libérer, le gouvernement fit une émission de papier-monnaie qui servit à former une partie de ces avances. Je ne crois pas que cette opération ait contribué beaucoup à soutenir la valeur de ce papier, qui finirait par ne plus en avoir aucune si de pareilles opérations se répétaient : ce qui m'étonne même, c'est que son cours soit encore aussi élevé. On dit que les impôts sont hypothéqués à son remboursement; mais cette garantie deviendrait illusoire par des émissions arbitraires, après lesquelles le gouvernement hollandais serait, comme la France après la création des assignats, obligé de faire banqueroute.

DEMERARY.

Tous les plantages de Démérary sont situés dans des terres plus basses que la haute marée, et qui en sont protégées par des digues.

Une levée existe à cet effet tout le long de la rivière, sur le bord de laquelle toutes les habitations se succèdent sans interruption, à peu de distance les unes des autres; partout à l'horizon on ne voit que cheminées; sur cette plaine parfaitement unie, on embrasse d'un coup d'œil une immense quantité de sucreries. Le chemin est placé, non pas sur cette levée qui borde la rivière, mais sur une seconde de retraite, qui est en arrière et qui est entretenue avec la terre de la route, que l'on fait cuire, et qui, étant argileuse, forme une espèce de ciment que l'on répand sur cette chaussée. Comme il ne passe

sur cette route que des voitures légères, et que toutes les denrées provenant des habitations sont transportées à la ville par la rivière, cette chaussée est peu fatiguée et s'entretient parfaitement unie avec cette espèce de matériaux.

J'arrivai chez M. M. . ., riche habitant du pays, qui possède deux habitations et est chargé de la gestion de plusieurs autres; je ne pouvais être mieux recommandé, pour bien connaître la culture dont il s'était particulièrement occupé; ses connaissances l'avaient placé à la tête de la société d'agriculture, dont il était président.

Meerzory and schoon order (nom de la propriété sur laquelle réside habituellement M. M. .) recense 330 nègres et est établi avec tous les perfectionnements qui donnent aux sucres anglais une qualité si supérieure aux nôtres.

Je m'occupai de suite de visiter la sucrerie, qui est établie sur une grande échelle.

L'équipage à cuire le sucre est composé de six chaudières seulement, mais de grandes dimensions, et est accompagné de six clarificateurs, dont trois sont destinés à faire l'enivrage du vesou à froid, et trois destinés à faire la même opération, mais à chaud, sur cette sucrerie. On n'enivre ordinairement à chaud que le vesou du travail du soir, que l'on veut garder pour le lendemain; dans le courant de la journée, on le fait à froid habituellement.

Ces clarificateurs sont armés chacun de trois robinets, situés à différente hauteur du fond, qui permettent de tirer du vesou clair de la partie supérieure avant que le dépôt ne soit arrivé tout à fait dans le bas; le fond est légèrement concave et est percé d'un trou armé d'une soupape, par lequel on fait écouler les écumes qui restent après l'enlèvement du vesou dans la citerne aux écumes.

On ne fait ainsi entrer dans l'équipage que du vesou parfaitement clarifié; ce qui est bien différent de la méthode française, qui consiste à faire l'enivrage dans la grande en tâtonnant : quand on reconnaît qu'il n'y a pas eu assez de chaux, on

en ajoute dans la propre, on va même à en mettre jusques dans le flambeau; aussi quel sucre peut-on faire en travaillant ainsi, lorsque les écumes, la chaux, le sucre bouillent ainsi pêle-mêle dans toutes les chaudières. Heureusement que le vesou travaillé dans les colonies françaises est fort riche; car, s'il y a quelque chose de remarquable, c'est qu'on puisse faire du sucre en travaillant ainsi.

A Demerary, le sucrier blanc, deux ou trois fois dans la journée, s'il suppose que la richesse du vesou puisse changer, fait l'expérience dans un flacon de la quantité de chaux qui convient pour l'enivrage, avec de petites balances fort exactes; il juge, à la manière dont les filaments se disposent dans le vesou, si la proportion de chaux est convenable; alors la règle est établie pour le dosage des clarificateurs, il n'y a plus de tâtonnement laissé à l'arbitraire d'un esclave, comme dans les colonies françaises.

A Surinam, j'avais eu lieu de remarquer que toutes les chaudières des équipages étaient en cuivre; ici au contraire elles étaient en fonte : il n'y avait que la batterie et le flambeau en cuivre; c'est un usage généralement adopté à Démérary. On n'a en cuivre que les deux dernières, qui seraient exposées plus que les autres à être cassées par des coups de feu et des changements subits de température, si elles étaient en fonte de fer.

A la suite de l'équipage, il existait une place vide assez considérable, et qui était destinée à placer une chaudière propre à alimenter de vapeur d'eau la machine à vapeur employée à broyer les cannes. Il paraît que la flamme de la bagasse, après avoir passé sous les six chaudières de l'équipage, conserve encore assez de chaleur pour pouvoir, en la faisant courir sous une chaudière dont la surface de chauffage correspond à vingt-quatre chevaux, alimenter de vapeur une machine de la force de douze chevaux. Cette place vide était réservée à la chaudière de la force de 25 chevaux qu'on devait y placer, et qui allait permettre d'économiser le combustible que l'on

emploie maintenant à faire marcher la machine par le procédé ordinaire. L'espace horizontal parcouru par la flamme de la bagasse va être énorme : en effet, 50 pieds d'équipage; la chaudière qu'on va placer ayant 26 pieds pour allée et retour de la flamme, soit 52 pieds et 13 pieds de canal pour arriver à la cheminée, placée sur le côté; total 115 pieds. Malgré cette distance entre le foyer et la cheminée, la combustion marche bien; il est vrai qu'on donne aux cheminées de 90 à 110 pieds de hauteur.

L'évaporation dans les équipages anglais marche d'une manière prodigieuse, et est, terme moyen, de 90 à 100 kil. d'eau évaporée par mètre carré de surface de chauffe, par heure. Aussi est-on parvenu à tirer des batteries de 150 à 180 kil. chaque demi-heure au plus, et amener en deux heures et demie environ, trois heures au plus, le vesou à l'état de sucre. Quoiqu'il soit d'un degré très-faible, puisqu'il provient de cannes venues dans des terres fort riches où la végétation est fougueuse, il est rare que le vesou surpasse 9 degrés; il est généralement de 7, 8, à 9 degrés, suivant les saisons; rarement on l'a vu arriver à 10 degrés, tandis que, dans les Antilles, il va quelquefois jusqu'à 12 degrés, et reste deux ou trois fois plus longtemps sur le feu.

Ce système d'appliquer à la suite de l'équipage une chaudière alimentaire pour la machine est tout récent; il n'y a qu'un petit nombre d'habitations qui l'aient adopté, mais il a réussi partout, c'est-à-dire que, sans consommer une plus grande quantité de bagasse que celle qu'exigeaient les équipages, sans ralentir la cuisson du sucre, on est parvenu à économiser le charbon qu'employait la machine à vapeur.

Je vis pour la première fois une manière de vider la batterie d'un seul coup qui me parut fort bonne. Pour en apprécier l'avantage, il ne sera pas inutile d'indiquer que, dans les colonies françaises, on a l'habitude, quand le sirop est cuit, de le vider avec des cuillers; mais comme cette opération est longue, il en résulte que, si l'on commence à vider la batterie

au degré convenable, celui qu'on enlève à la fin est trop cuit et quelquefois brûlé, et qu'ainsi, se mélangeant avec le sucre tiré en premier lieu, il nuit à sa couleur. On est toujours, de plus, forcé de ralentir le feu, et alors les autres chaudières languissent. Voici ce qu'on fait à Demerary :

Une chaudière de forme exactement semblable à la batterie, percée à sa partie inférieure d'un trou armé d'une soupape s'ouvrant en dedans, est suspendue au-dessus de la batterie, à l'extrémité d'une chaîne manœuvrée par une grue. Au moment où le sucre est cuit, un nègre employé à l'équipage quitte sa place et, par le moyen de la grue, descend cette chaudière dans la batterie; la soupape se lève, et lorsque la chaudière qu'on descend a atteint le fond de la batterie, elle a pris tout le liquide; en la relevant, il ne reste plus rien dans la batterie Alors, au moment où elle commence à remonter, pour ne pas laisser la batterie un instant à sec, on lève une vanne qui laisse tomber dans la batterie le trop plein du flambeau, qu'on avait eu soin de faire un instant avant d'enlever la batterie; celle-ci se remplit donc tandis que le sirop qu'on vient de cuire monte lentement, contenu dans la chaudière à soupape. Quand cette chaudière est arrivée à une hauteur convenable, on glisse sous la soupape un conduit destiné à recevoir le sirop et à l'amener dans les rafraîchissoirs; on lève la soupape, et le sirop s'écoule.

Cette opération s'effectue en bien moins de temps qu'il ne m'en a fallu pour la décrire.

La sucrerie était garnie, contrairement aux opinions reçues chez nous, d'un assez grand nombre de rafraîchissoirs profonds. On croit qu'il convient de laisser refroidir le sucre lentement, pour lui faire acquérir un beau grain, ce qui du reste est conforme à la théorie chimique; les cristallisations lentes donnant aux molécules le temps de se disposer d'une manière régulière, on obtient de beaux cristaux, tandis qu'un refroidissement subit ne donne de parties cristallines que sous forme pulvérulente. On est, il est vrai, par cette méthode, obligé de

laisser le sucre dans le rafraîchissoir, avant de l'enfutailler, deux jours au lieu d'un, mais la qualité du sucre indemnise bien de cet inconvénient.

Quand on enfutaille le sucre, pour faciliter le coulage des mélasses, au lieu de mettre, comme chez nous, des morceaux de cannes à sucre au milieu de la masse du sucre, on place des cannes en cuivre, creuses, percées d'une foule de petits trous à leur surface, et qui, permettant la filtration de la mélasse, la conduisent au fond de la barrique, qui elle-même, étant percée d'une grande quantité de trous de vrille, laisse couler la mélasse sur les limandes où elle est recueillie.

Je vis aussi là, pour la première fois, les machines employées à l'enlèvement des bagasses, et dont l'emploi est maintenant général dans la colonie.

Les bagasses sont dans cette colonie mises à l'abri de la pluie, sous des cases en charpente fort bien construites.

Un chemin en fer, partant du pied du moulin et montant par un plan incliné à la hauteur des tirants des cases à bagasse, règne sur ces tirants dans toute la longueur des cases. Supposons un chariot placé au pied du moulin, de manière à recevoir dans sa caisse les bagasses qui sortent des rôles; quand ce charriot est plein, des deux nègres placés près du moulin pour veiller à l'enlèvement des bagasses, l'un relève une planchette qui empêche pour quelques secondes la chute des bagasses qui sortent des rôles; tandis que l'autre, avec un levier, met en communication avec le mouvement de la machine à vapeur un tour sur lequel est enroulée une corde, qui par des poulies de renvoi fait monter le chariot chargé dans les cases à bagasses. Pendant que ce dernier va à sa destination, les deux nègres placés au moulin en amènent un autre vide, qui est remisé tout près, et le placent de manière qu'en enlevant la planchette, toute la bagasse qui s'était amassée entre la planchette et les rôles tombe dans la caisse du chariot : pendant que ce chariot s'emplit, celui que l'on a fait partir a rencontré dans les cases à bagasse un nègre qui l'a arrêté au point

convenable, l'a vidé et l'a fait repartir, en le faisant tomber le long du plan incliné. Les nègres qui sont au moulin voyant revenir à vide le chariot qu'ils avaient fait monter tout plein, et s'apercevant que celui qui est au pied du moulin va bientôt être plein, vont détacher la corde du chariot qui vient de rentrer, le remisent de côté, afin que celui qui va être plein puisse passer, attachent la corde au chariot qui s'emplit et se remettent en place, pour recommencer la manœuvre que j'ai déjà indiquée, au moment où ils devront faire partir le deuxième chariot.

On voit qu'avec deux chariots on peut faire le service; on en a trois au plus quand les cases à bagasse sont éloignées du moulin, et il suffit de trois nègres avec cette installation pour ranger toutes les bagasses que peut fournir une machine à vapeur de douze chevaux. Avant la découverte de ce procédé, l'enlèvement des bagasses à tête de nègres exigeait un atelier de seize individus pour un moulin de cette force; c'est donc une économie de treize individus que l'on a faite par jour, pour les sucreries ayant une machine de douze chevaux : je n'entre pas dans les détails de ce mécanisme, qui est fort simple, et que l'on pourrait mettre en pratique ailleurs si l'on voulait d'après le peu que j'en ai dit, parce que je ne le considère pas comme étant d'une utilité aussi grande pour les colonies françaises qu'il l'est pour Demerary.

Dans les colonies montées sur une grande échelle, comme le sont en général toutes les sucreries anglaises, qui font depuis 6,000 jusqu'à 10,000 de sucre par jour, et qui ont depuis 300 jusqu'à 800 nègres d'atelier, et peuvent tourner deux, trois et quatre fois plus de cannes que l'on n'en broie sur nos sucreries ordinaires, si elles suivaient les mêmes procédés que nous, elles emploîraient trois et quatre fois plus de monde que nous n'en avons chez nous : il n'en est pas ainsi, elles n'ont presque pas plus de monde au moulin et à la sucrerie que nous, et trente personnes suffisent en général aux besoins de leurs usines, qui font trois et quatre fois plus de sucre que les nôtres.

Comparons leurs usines aux nôtres. 1° Leurs équipages ayant de fort grandes chaudières n'emploient, comme les nôtres, qu'un nègre par chaudière; seulement, comme chez eux il y a deux chaudières de plus, il faut compter à l'équipage deux nègres de plus à Demerary que dans nos colonies. 2° Pour l'enlèvement des bagasses, on emploîrait sur nos sucreries six personnes; une usine anglaise en emploie trois: c'est donc trois nègres de moins à Demerary. 3° Pour donner à manger au moulin deux personnes à Demerary et deux chez nous. 4° Pour la machine, c'est la même chose. 5° Pour le feu de l'équipage, on emploie deux chauffeurs à Demerary; nous n'en avons qu'un. 6° Pour approcher les cannes, on ne met pas à Demerary plus de monde qu'aux Antilles, parce que les barques venant au pied du moulin, on n'est pas forcé comme aux Antilles de laisser de la place pour le passage des voitures: jusque-là il y a compensation; l'approche seule des bagasses exige un peu plus de monde à Demerary. Tout l'avantage reste donc aux exploitations en grand, et le jour où l'on approchera par un mécanisme la bagasse de l'équipage, les sucreries de Demerary faisant trois et quatre fois plus de sucre que les nôtres, emploîront moins de monde à l'usine. Pourquoi n'adopterions-nous pas les perfectionnements en usage à Demerary? Tous cependant ne sont pas également avantageux pour nous: ainsi, par exemple, pour l'enlèvement des bagasses à Demerary, une usine ordinaire employait seize nègres; maintenant elle n'en emploie plus que trois : elle a bénéficié de treize journées à 3 francs, 39 francs par jour. Tournant 200 jours dans l'année, l'économie est de 7,800 francs par an. L'installation de la machine étant évaluée à 15,000 fr., pour l'usure et l'intérêt de l'argent de cette machine, 10 p. 0/0, 1,500 francs; déduisant cette somme, il reste pour l'économie réelle 6,400 fr. d'amélioration pour une usine de Demerary.

Aux Antilles, voyons ce qui arriverait.

On emploie six nègres à l'enlèvement des bagasses; cette machine permettrait de ne plus en employer que trois, par

exemple : économie, 3 journées à 3 fr., soit 9 fr. par jour d'économie.

200 jours de recette.....	1,800 fr.
Pour l'usure et comme à Demerary	1,500
Amélioration.....	300 fr. seulement.

On voit donc que cette installation, très-avantageuse aux Anglais, nous le serait fort peu.

On a souvent cherché à expliquer comment l'Angleterre pouvait produire dans ses colonies le sucre à aussi bon marché; beaucoup de publicistes ont avancé que cela tenait à l'avantage que les colonies anglaises avaient de recevoir les denrées de leur métropole à meilleur marché que la France ne peut les livrer elle-même à ses colonies; on a aussi cherché à rejeter uniquement sur la métropole la faute de la cherté du prix de nos sucres. En faisant la part de cette cause, qui doit nécessairement influer un peu, il me sera facile de prouver par la comparaison des exportations des colonies étrangères et des nôtres, que la cause majeure, la cause influente, est qu'à population égale, on produit dans les premières trois fois plus que dans les secondes.

Une des causes les plus puissantes de cette grande production, est l'habitude d'exploiter en grand. Dans une exploitation en grand, on peut distribuer tous les travaux d'une manière régulière : ainsi tourner tous les jours des cannes sans interrompre une fois qu'on a commencé, sans pour cela négliger la culture. Il en résulte que les travaux de tous les jours se ressemblent et sont toujours faits par les mêmes nègres, qui y deviennent plus habiles en se rompant à ce travail; que les plus légers perfectionnements introduits pour économiser la main-d'œuvre se répétant sur une grande échelle contribuent puissamment à augmenter le produit. Je ne m'appesantirai pas sur ces effets bien connus; mais s'il est à craindre que les colonies françaises ne puissent jamais atteindre le chiffre de l'exportation des autres colonies, elles

peuvent je crois profiter des perfectionnements qui tendent à améliorer la qualité de leurs sucres.

Ainsi, si on s'attachait un peu plus dans nos colonies à accélérer l'évaporation du vesou; si on ne l'introduisait dans l'équipage que lorsqu'il a été bien clarifié; si on ne laissait pas le sirop se brûler dans la batterie par la lenteur avec laquelle on l'enlève; si nos équipages étaient mieux construits; si on laissait au sucre le temps de se refroidir dans le rafraîchissoir; si on mettait plus de soin dans la purge du sucre; si on maintenait plus de propreté dans les sucreries, nos sucres seraient, je pense, supérieurs aux sucres anglais à cause de la richesse du vesou des cannes que nous cultivons.

Les Anglais poussent la propreté si loin dans leurs sucreries, que plusieurs sont carrelées en marbre; c'est, disent-ils, pour forcer leurs ouvriers à être propres. Dans nos sucreries, on ne marche que sur une terre fortement imprégnée d'écume et de sirop.

Peut-être ferions-nous bien d'adopter chez nous une méthode de purger le sucre en usage généralement depuis quelque temps à Demerary; c'est, quand on enlève le sucre du rafraîchissoir, lorsqu'il est bien refroidi, de verser dessus un peu d'eau de chaux, bien claire, d'en faire autant par trois ou quatre fois, à différente hauteur, quand on emplit la barrique, de manière à ne consommer cependant pas plus de trois gallons d'eau par millier; cette eau rend la mélasse fort liquide, sans attaquer le grain du sucre, elle nuit peut-être un peu à la qualité de la mélasse; mais elle accélère et augmente la rapidité et la perfection avec laquelle le sucre se purge; en huit jours des sucres sont propres à être embarqués.

On avait essayé, avant l'emploi de ce procédé, celui de l'alcoolisation des sucres; mais on y a renoncé, quoiqu'il blanchît singulièrement les sucres, parce qu'il avait l'inconvénient de diminuer le grain du sucre auquel il communiquait une odeur très-sensible d'alcool.

Il y avait surtout une chose que je tenais à observer, c'était

la méthode de distiller des Anglais, qui donne à leur rhum une qualité si supérieure aux nôtres; voici ce que je remarquai dans la distillerie :

Les alambics qu'ils emploient sont fort simples et sont loin d'être aussi parfaits que les alambics à la Derosne.

Les leurs consistent en deux cornues, dans lesquelles on introduit la grappe, et qui sont exposées au feu; le résultat de la distillation de ces deux cornues arrive dans une troisième, où une première condensation se produit et donne lieu à une nouvelle distillation pour augmenter sans doute le degré du rhum, qui vient après avoir traversé un serpentin plongé dans l'eau froide, couler dans le vase destiné à le recevoir.

Cette méthode de distiller fort imparfaite ne pouvait influer sur la qualité du rhum; il n'y avait dans cette distillation qu'une chose à remarquer, c'est qu'on recueillait séparément le liquide du commencement, du milieu, et de la fin de la distillation. Le rhum du milieu de l'opération est le seul marchand, celui du commencement et de la fin sont réunis et forment un rhum de qualité inférieure, qu'on consomme dans le pays.

Mais si on tient à la propreté dans la sucrerie, elle est encore plus de rigueur dans une rhumerie, afin d'éviter les moindres traces de fermentation acétique; chaque fois qu'une pièce à grappe est vide, on la lave à l'eau chaude et souvent à l'eau de chaux, pour annuler la plus petite trace d'acidité qui pourrait exister.

En général on distille peu de mélasse, la vente en étant peu avantageuse et ne donnant pas d'ailleurs un rhum aussi parfait que celui que l'on obtient avec les écumes.

Les proportions des différentes parties qui composent la pièce à grappe varient avec la quantité de mélasse que l'on a, ou que l'on veut distiller.

Voici les proportions d'une pièce à grappe; elle contient :

30 gallons d'écume,
30 d'eau,

30 de vidange,
10 de mélasse.

On calcule que six parties d'écume correspondent en douceur à une partie de mélasse, de manière que la composition de la pièce à grappe précédente est de 15 p. 0/0 de douceur; maintenant, si l'on fait varier les quantités respectives d'écume et de mélasse, on s'arrange de manière à avoir, par la réduction et le nombre que l'on accorde aux écumes, 15 p. 0/0 de douceur, et à compléter les 100 parties en quantité par l'eau et la vidange; on obtient ordinairement, par une pareille combinaison, de 20 à 22 p. 0/0 de rendement en rhum; mais il faut observer que l'on a toujours soin de distiller la mélasse et les écumes fraîches, sans quoi, si l'on faisait comme dans les colonies françaises, où l'on laisse vieillir la mélasse, le rendement serait moins considérable.

Ajoutons que, dans les sucreries anglaises, la quantité d'écume que l'on obtient est assez considérable par suite de la manière parfaite dont on défèque le vesou dans les clarificateurs, et du soin que l'on met (par la disposition que j'ai indiquée et qui est commune aux équipages hollandais et anglais) à recueillir les écumes qui surnagent encore dans les chaudières, tandis que, dans nos sucreries, on n'en a que fort peu à cause du mauvais procédé d'enivrage, de la négligence que l'on met à les laisser couler sur le sol de la sucrerie, de la portion qui reste mêlée à la masse du sucre et de la consommation qu'en font les bestiaux. Il en résulte que nous ne distillons presque que des mélasses, ce qui sera toujours une cause d'infériorité pour nos rhums.

Je remarquai chez M. M. . . . . , entre la sucrerie et la rivière, un chemin en fer, sur lequel un nègre traînait facilement un petit charriot portant une barrique du poids de dix-sept cents kil., qui est le poids ordinaire de leurs barriques; on l'amenait à l'embarcadère, là une grue en fonte saisit cette barrique, et la dépose dans l'embarcation qui doit la conduire en ville. Cette grue est toujours armée à l'extrémité de sa

chaîne, d'une romaine, de manière que le mouvement qui sert à enlever la barrique de dessus le chariot, permet en même temps de lire le poids sur la romaine; aussitôt qu'on en a pris note, la grue tourne, amène la barrique au-dessus de l'embarcation; à l'instant, au moyen d'un frein on la laisse tomber à sa place; en moins d'une heure de temps, quatre à cinq nègres ont chargé une barque du port de 20 à 25 barriques, travail qui, dans nos colonies exigerait une journée au moins pour le même nombre de nègres. A Demerary, toutes les sucreries ont des installations de ce genre pour faciliter l'embarquement des sucres, mélasses, rhums, cafés, etc.

Ayant encore à ma disposition dans la journée quelques heures, je priai M. M. . . . . de me faire conduire sur des établissements voisins.

La première habitation que je visitai appartenait à M. B. . . ; j'y vis une machine à vapeur de dix chevaux seulement, l'atelier était un peu plus faible que chez M M. . . . .

Il y avait près de la sucrerie une ancienne tour de moulin à vent en maçonnerie, que l'on avait transformée en citerne à eau. Comme on ne boit dans la colonie que de l'eau de pluie, on fait d'assez grandes dépenses pour la recueillir; sur toutes les habitations on a de vastes citernes en fonte ou en maçonnerie, dans lesquelles on amène l'égoût de tous les toits.

Le moulin à vent, dont la maçonnerie existait encore, avait été remplacé par une machine à vapeur, parce qu'on avait été dégoûté de ce premier moteur par l'irrégularité qu'il apportait dans les travaux, et par suite de la perte de temps qu'il occasionnait. On calcule qu'une machine à vapeur ne coûte pas plus, et, dans certains cas, moins qu'un moulin à vent, qu'il n'y a donc de différence pour la dépense qu'on est obligé de faire que celle qu'occasionne le combustible brûlé journellement par la machine à vapeur. Avant qu'on ne fût parvenu à économiser ce combustible, ce qu'on fait maintenant, on calculait qu'on dépensait pour la machine une barrique de charbon pour faire deux barriques de sucre.

La barrique de charbon, rendue à Demerary, coûte avec la futaille 20 francs; on emploie cette futaille vide pour le sucre, et elle est estimée 10 francs; on fait donc de dépense en combustible pour le sucre 10 francs pour deux barriques de sucre pesant net 3,200 kil., ce qui faisait 31 c. par quintal; avec cette légère dépense on était certain de ne laisser jamais chômer les ateliers, languir le sucre, voir ses travaux sans cesse entravés et dérangés, ce qui arrive avec les moulins à vent. Maintenant l'emploi des machines à vapeur est encore devenu plus avantageux, puisqu'on n'a même plus à faire cette légère dépense de 0 fr. 31 cent. par quintal en combustible, dépense qui pouvait arrêter celui qui ne calculait pas toutes les pertes journalières que lui faisait éprouver l'irrégularité de son moteur. Les moulins à vent ont été partout abandonnés à Demerary; mais il ne faut pas perdre de vue que la position favorable de toutes les sucreries sur le bord de la rivière, leur permettait d'avoir de l'eau en abondance, et le combustible sans frais de transport aucun.

Les frais de transport pour le combustible ne seraient plus à considérer maintenant, puisqu'avec le nouveau procédé, cette dépense est nulle; mais l'eau est indipensable; placer des machines dans les endroits ou elle manque, est une opération peu sage. Il y a telle localité aux Antilles où, par le manque absolu d'eau on ne peut employer de machines à vapeur; d'autres où, ne pouvant disposer que d'une petite quantité d'eau, l'emploi des machines à vapeur à haute pression est seul convenable; d'autres où, ayant de l'eau en abondance, on peut se servir des machines à vapeur à basse pression. Je vis chez M. B. . . . . un système différent de celui que je connaissais pour l'enlèvement des bagasses. Au lieu de faire descendre par un plan incliné les charriots au pied du moulin; une chaîne sans fin garnie de planchettes, et adaptée au moulin, montait les bagasses en un point situé au-dessus du moulin, où les charriots venaient les recevoir. Les charriots étaient amenés des cases à bagasse au moulin par le che-

min en fer, qui, régnant sur les tirants de ces cases, était prolongé à la même hauteur, jusqu'au moulin. Les nègres, qui dans le mécanisme que j'avais vu chez M. M. . . ., étaient placés au pied du moulin, ici se tenaient à l'extrêmité de la chaîne sans fin, à l'endroit où les bagasses tombaient dans le charriot : le nombre de nègres employés était toujours le même ; ce procédé me parut seulement plus simple.

Cette idée de faire enlever les bagasses par une chaîne sans fin, va être appliquée par M. B. : . . . à l'approche des cannes. Il espère, par ce procédé, économiser l'emploi de deux nègres par jour.

En sortant de chez M. B . . . . ., j'allai sur un plantage voisin, recensant 400 nègres, dans lequel on avait employé pendant un an l'appareil à cuire le sucre dans le vide, mais qu'on avait abandonné par suite des pertes qu'il avait données. L'étude de ce procédé étant le but principal de mon voyage, je cherchai à me faire bien expliquer en quoi il consistait ; je n'avais plus l'espoir de pouvoir le suivre en pratique, puisque toutes les sucreries qui s'en étaient servies, à l'exception d'une seule située à Berbice, l'avaient abandonné ; et encore cette sucrerie n'avait-elle pu le continuer sans perte, que parce qu'elle trouvait un débit avantageux du sucre qu'elle obtenait pour la consommation de Georgestown, et parce qu'elle avait modifié le procédé primitif, de la manière dont je l'indiquerai plus tard. Quoique ce procédé n'eût plus pour moi aucun intérêt, puisqu'il était constaté qu'il n'offrait aucun avantage pour les sucres qu'on exportait, je recueillis sur cette habitation, de l'obligeance de M. M. . . . . et des détails que me donna le propriétaire qui l'emploie encore à Berbice, les renseignements suivants :

On commence par déféquer le vesou par la méthode ordinaire et le réduire dans les équipages à la moitié de son volume : arrivé à ce point où l'on juge que la méthode d'évaporer ordinaire nuit à la qualité du sucre ; on transporte le vesou ainsi réduit dans une chaudière hermétiquement fer-

mée et à double fond qui permet de chauffer ce sirop par la vapeur d'eau qu'on introduit dans le double fond; ce sirop entre en ébullition à l'abri du contact de l'air, et comme on a soin de condenser les vapeurs, par un réfrigérant dans lequel les vapeurs peuvent arriver, et où l'on fait des injections d'eau froide, il en résulte que le sirop bout dans le vide, et par conséquent à une température très-faible; il est nécessaire d'observer que l'eau de condensation que l'on obtient est sans cesse enlevée par une pompe manœuvrée par la machine à vapeur.

On s'assure au moyen d'une éprouvette du degré auquel est arrivé le sirop; quand il est arrivé à un certain point de concentration, on l'enlève de cette chaudière hermétiquement fermée, pour le placer dans une seconde, où il est à l'air libre, mais dans laquelle on opère comme dans la première l'ébullition par la vapeur d'eau qu'on introduit dans un double fond. Cette seconde chaudière est destinée à achever l'évaporation du sirop : il paraît qu'elle est nécessaire pour achever la concentration du sirop à un degré de chaleur plus considérable que celui qui existe dans la première chaudière, et qui est nécessaire à la formation du sucre.

Quand dans cette seconde chaudière on a reconnu que le sirop était cuit au degré ordinaire, on l'enlève pour lui faire subir les opérations d'usage.

Le sucre qu'on obtient par ce procédé est en général d'un gros grain, mais noir en couleur, couleur qu'il doit sans doute à l'impossibilité où l'on est d'écumer dans la chaudière hermétiquement fermée; en pesant le sucre que l'on retire, on trouve qu'à quantité égale de vesou au même degré par la méthode du vide on obtient de $\frac{1}{7}$ à $\frac{1}{8}$ de plus de sucre que par la méthode ordinaire.

Alors commence une série d'opérations minutieuses et désastreuses pour l'habitant, qui, pour avoir du beau sucre est forcé de le laver deux ou trois fois à l'eau de chaux, de le faire sécher après chaque lavage de manière à finir par perdre

5 p. 0/0 sur le poids primitif, perdre la plus grande partie de ses mélasses, qui s'aigrissent, et en définitive obtenir trois qualités de sucres dont le 1er est magnifique, blanc comme du sucre raffiné, le 2e encore fort beau, mais le 3e tout à fait inférieur, et qui, lorsqu'on l'expédie pour l'Europe, finit par donner un coulage considérable dans la traversée.

Voilà les résultats de ce procédé, qui est moins désastreux quand on expédie le sucre brut tel qu'on l'a obtenu avec sa couleur noire; mais qui a aussi, comme les sucres lavés, l'inconvénient de donner un coulage considérable; il paraît que c'est un défaut attaché à tous les sucres qui n'ont pas éprouvé un degré de cuisson un peu plus fort, et qu'alors il reste dans le sucre de l'eau de cristallisation, qui, à la mer, occasionne un fort coulage.

Ce procédé a donc été abandonné; il n'y a plus que M. B....., à Berbice, qui l'emploie, mais il y a fait la modification suivante.

Après avoir retiré le sucre des chaudières évaporatoires à vapeur, comme je l'ai indiqué, au lieu de faire subir au sucre de suite des lavages à l'eau de chaux, il commence par le faire purger par la méthode suivante:

Il place le sucre dans des caisses à double fond, dont le fond supérieur en contact avec le sucre, est percé d'une foule de petits trous, ces caisses sont assez élevées et permettent de mettre le sucre sur une assez grande épaisseur; ensuite au moyen d'une pompe mise en mouvement par la machine à vapeur, il fait le vide dans le double fond, l'air alors par la pression atmosphérique tendant à arriver dans le double fond, filtre à travers la masse du sucre et entraîne une grande partie des mélasses que le sucre contient. On l'obtient ainsi en grande partie purgé; alors avec un lavage à l'eau de chaux, on obtient un sucre fort beau et blanc, ce sucre est toujours peu propre à être envoyé en Europe, mais est très-bon pour la consommation de Georgestown.

Peut-être le procédé de cuisson du sucre dans le vide,

avec quelques modifications pourrait réussir; mais il y aurait pour cela deux défauts à éviter, la couleur du sucre et son peu de cuisson qui le rend peu propre à supporter la mer. Je pense que si on décolorait le vesou au charbon animal, avant de l'évaporer, ou éviterait peut-être le défaut de la couleur, et qu'on éviterait le défaut qu'a le sucre de ne pas bien se conserver à la mer, si à la fin de la cuisson on l'exposait à un feu nu; il serait donc possible que ce procédé réussît quelque jour, si on parvenait à éviter les deux défauts dont je viens de parler.

Je terminerai en ajoutant que la dépense des appareils dans le vide employés à Demerary ne s'élevait pas à moins de 60,000 francs en y comprenant la dépense d'installation.

Le lendemain je fis le tour des plantages que je ne n'avais pas encore vus; ils s'étendaient à plus d'une lieue de profondeur du bord de la rivière; au centre se trouvent deux canaux de navigation qui servent à amener les cannes au moulin : des canaux transversaux, selon l'usage des cultures en terre basse, viennent se réunir à angle droit avec les canaux du centre de distance; ce qui me parut remarquable, ce que je n'avais pas encore vu dans la culture des terres basses, c'est l'emploi de ce double canal, voici son but.

Comme on cherche à économiser partout à Demerary sur l'emploi des hommes, on ne fait pas haler, comme à Surinam et Cayenne, les barques chargées de cannes par des nègres, on y emploie des mulets. Il eût fallu établir alors pour ces animaux, des ponts sur les canaux transversaux; c'est ce qu'on évite par le double canal, la digue de séparation servant de chemin de halage.

Je pus remarquer en visitant les plantages, tous les avantages d'avoir des ateliers nombreux; pendant que sur l'établisment on fabriquait le sucre, des nègres coupaient des cannes pour alimenter l'usine, d'autres nettoyaient des pièces de

cannes que l'on venait de couper. On plantait des pièces nouvelles, et on recourait de jeunes cannes; on avait ainsi l'avantage de planter et de recourir avec des têtes de cannes fraîches des pièces qu'on coupait; on sarclait et épaillait les pièces qui en avaient besoin, rien n'était en souffrance, les travaux de tous les jours se ressemblent à peu-près; comment pourrions-nous travailler avec nos faibles ateliers de cette manière, dans nos colonies? Quand on fait un travail, il faut en négliger un autre, un jour l'on en quitte un pour en prendre un tout différent le lendemain, il est impossible que l'ouvrier y puisse jamais acquérir l'habileté qu'a celui qui fait toujours le même travail.

Avec de grands ateliers on peut toujours maintenir la plus grande propreté dans les pièces cultivées; peut-être Demerary doit-il à cette grande propreté l'avantage qu'il a de ne pas avoir des pièces de cannes ravagées comme elles le sont à Cayenne par les rouleux et les rats, et aux Antilles par les pucerons et les rats.

Sur l'habitation de M. M....., on plante peu de nouvelles cannes; mais on recourt beaucoup, cette méthode tend à être adoptée généralement à Demerary. Le fond de l'habitation est garnie de pieds de cafiers mêlés de bananiers; c'est une coutume suivie dans la culture des terres basses, et qui serait introduite avec beaucoup d'avantage à Cayenne : ces cafiers viennent parfaitement dans cette position, enlèvent peu de bras à la culture de la canne et forment une portion notable du revenu. Je dis que ces cafiers enlèvent peu de bras à la récolte de la canne, parce qu'ils se trouvent placés sous les bananiers que l'on est forcé de cultiver pour la nourriture de l'atelier, et qu'ils n'augmentent presque pas le temps que, sans eux, il faudrait consacrer à la bananerie.

Les cannes occupent donc le devant du plantage, et les cafiers viennent à la suite. Quand on veut étendre la culture de la canne, on coupe les cafiers les plus voisins, et qui sont ordinairement les plus vieux, pour y planter des

cannes qui y poussent fort bien, et dans le fond de l'entourage on s'étend, et on remplace dans le fond de la plantation en terre vierge les cafiers qu'on a coupés sur le devant.

On étête de temps en temps les cafiers de manière à les maintenir à une hauteur de quatre pieds et demi.

Je rentrai fatigué de cette longue course, et me disposai à quitter M. M..... à l'obligeance duquel je devais ce que je venais d'apprendre sur les sucreries de Demerary. Il me remit une note des revenus qu'il avait faits l'année précédente sur la sucrerie où il réside, je la transcris ici telle qu'elle m'a été remise; on verra quelle somme énorme font ces grandes sucreries de Demerary, mais sur lesquelles le capital en établissement, usine, machines, est proportionnellement plus considérable que chez nous, de manière qu'une sucrerie de 3 ou 400 nègres, qui avec nos installations habituelles pourrait être évaluée 1,000,000 fr., vaudrait à Demerary, avec tout le luxe de leurs installations, 1,500,000 fr. Mais si avec ces établissements coûtant moitié plus que les nôtres on fait trois fois plus de revenu que chez nous, il y a encore un immense avantage.

Voici cette note:

Recensement, 330 nègres:

Revenu de M..... en 1833.

687,988 liv. de sucre, soit.....	103,198 florins	40
24,601 gallons de rhum.....	18,450	15
59,000 —— de mélasse.....	41,300	00
66,378 liv. de café.....	39,326	00
Bananes.....	18,522	00
	220,796 fl	55

Faisance valoir. . . . . . Nourriture, surveillance des nègres, entretien du matériel. . . . . . Faux-frais.	. . . . .	80,000^{fl} 00

Ce qui fait de notre monnaie :

Revenu	385,000 francs	00
Frais	140,000	00

Ce qui établit une production de près de 1200 florins par tête de nègre et une dépense de 400 florins. Ces chiffres sont considérables tous les deux, comparés surtout à ceux des colonies françaises, où la production d'une habitation bien conduite, atteint rarement le chiffre de 400 fr. par tête de nègre, mais où il est rare que les frais s'élèvent à plus de 100 à 150 fr. par tête de nègre.

Une aussi grande différence de production tient aux causes que j'ai déjà détaillées; quant à l'énormité des frais de faisance-valoir, elle s'explique, 1° par le très-grand matériel que les sucreries de Demerary ont à entretenir; 2° par l'esprit de progrès qui anime l'habitant et qui le porte à adopter un perfectionnement aussitôt qu'il est constaté, et même malheureusement quelquefois avant; 3° par le grand nombre d'objets que le maître donne à son nègre, auquel il n'abandonne pas, comme dans les colonies françaises, un jour par semaine. Remarquons que le nombre des objets délivrés à l'esclave est aussi considérable; le gouvernement anglais ayant pris tous les esclaves sous sa protection spéciale, a rendu des règlements très-sévères, et a spécifié tout ce qui était dû par le maître à l'esclave : un maître s'exposerait à des peines très-sévères s'il ne donnait pas à ses ateliers tout ce qui est prévu par les lois; 4° enfin par le grand nombre d'agents employés sur les sucreries, agents d'autant plus nécessaires, que les punitions des esclaves ayant été

en grande partie supprimées, il a fallu remplacer le sentiment de la crainte par une plus grande surveillance dans les travaux.

Ayant ainsi visité quelques sucreries de la rive gauche de Demerary, je quittai M. M....., et revins par le bateau à vapeur à Georgestown; le lendemain matin j'allai à peu de distance de la ville, sur la rive droite, visiter une sucrerie assez considérable, ayant un atelier de 500 nègres, qu'on nomme R.....

Il y a sur cet établissement pour moteurs deux machines à vapeur de la force de douze chevaux; je vis un moulin à vent qui ne servait plus.

J'eus lieu d'admirer sur cette habitation un fort bel hôpital, où 60 à 70 malades environ étaient réunis. Il existait des salles différentes pour chaque espèce de maladies. Le plus grand ordre et la plus grande propreté y régnaient; il n'eût pas été indigne d'être comparé à nos hôpitaux publics. Chaque nègre était inscrit à son numéro d'entrée qu'il gardait. Un médecin recevant par an 10 florins de traitement par tête de nègres placés sur le plantage, à charge par lui de fournir tous les médicaments nécessaires, vient tous les matins faire la visite, et dresse le bulletin du régime alimentaire et des médicaments que doit prendre chaque nègre dans la journée, et le lendemain constate que ses ordres ont été exécutés Cette habitation était conduite par un gérant qui avait sous ses ordres deux ou trois employés occupés uniquement à des écritures, pour le revenu et la dépense qui sont tenus en partie double: il n'entre pas et il ne sort pas en consommation ou en recette, pour un centime qui ne soit constaté sur les registres.

Je demandai la permission de constater les dépenses et les revenus de l'habitation en 1833. Je pus constater les revenus exactement, mais l'état des dépenses n'était pas encore arrêté, nons n'étions, il est vrai, alors qu'à la fin de février 1834. Voici ce que je recueillis :

Plantage de Rumwell, recensemeut, 500 nègres.

804,000	liv. de sucre	120,595 florins	00
90,000	liv. de café	54,000	00
47,000	gallons de mélasse...	31,900	00
47,000	gallons de rhum.....	35,000	00
Bananes		50,000	00
		291,495	00

En frais approximativement ... 90,000 florins 00

Ce qui converti en notre monnaie donne :

Production..... 500,000^{f} 00

Frais..... 160,000 00

Ce qui représente 1,000^{f} de production par tête de nègre,

Et de frais..... 300 environ.

Ce résultat diffère un peu des nombres donnés par M.M..., mais cela s'explique par la présence et l'absence des propriétaires dans les deux cas.

Le propriétaire de R..... n'étant pas là, on y est très-réservé sur les dépenses de faisance-valoir, en n'adoptant les installations nouvelles que fort tard; mais aussi la production est un peu plus faible que si le véritable intéressé à la production s'y trouvait

A peu de distance de R..... se trouve un autre plantage encore plus considérable, qui recense 800 nègres.

On y emploie deux machines à vapeur de 12 à 14 chevaux, dont une à basse pression, l'autre à haute pression. C'était la première machine à haute pression que je voyais à Demerary où elles sont fort rares, l'usage des machines à basse pression étant général, sans que cependant on ait eu occasion d'être mécontent de celles à haute pression.

Deux équipages, faisant chacun 6,000 florins par jour, étaient en activité. Lorsqu'on parle de journée à Demerary, c'est une journée de dix heures de travail, les règlements l'ayant ainsi fixée; et un maître qui, sur la déposition d'un

esclave près de l'agent du gouvernement, qui a le titre et les fonctions de protecteur d'esclaves, serait convaincu d'avoir dépassé ce temps fixé, serait condamné à une amende assez forte.

Je vis sur cette habitation une modification nouvelle encore dans le système des traîneaux, qui enlèvent la bagasse, mais dans les détails de laquelle je n'entrerai pas, ce système, comme je l'ai déjà dit, étant peu applicable aux colonies françaises. Une petite machine à vapeur était employée au nettoyage du café, elle faisait mouvoir les rapes qui enlèvent la cerise, d'un côté, et d'un autre, une roue cannelée à la circonférence, dont les cannelures roulant sur le café privé de sa cerise, le nettoyaient parfaitement de son parchemin, sans avoir l'inconvénient de briser un seul grain, ce que ne font pas les pilons employés ordinairement. Un vannage destiné à séparer le café de la pellicule, et mû par la machine allait être installé avec différents cribles destinés à calibrer le café, c'est-à-dire, à le séparer en grains de diverses grosseurs.

Dans la cour on travaillait à la fouille d'un puits artésien, dans lequel on espérait rencontrer de l'eau, sinon potable pour les hommes, au moins bonne pour les animaux et les besoins de l'usine.

Dans la ville de Georgestown, plusieurs puits de ce genre avaient déjà été établis, on avait rencontré partout l'eau arrivant à la surface du sol en venant d'une profondeur de 120 à 130 pieds. Malheureusement cette eau, que je goûtai, a un goût métallique cuivreux qui la rend peu potable, sans que cependant on lui ait reconnu des qualités nuisibles à l'économie animale; car, dans l'été qui venait de s'écouler et qui avait été fort long, les provisions d'eau pluviale provenant des citernes s'étant épuisées, la classe esclave à Georgestown fut réduite à boire de l'eau de ces puits ou de celle qui est amenée de fort loin en ville par un canal, pour abreuver les animaux et pour tous les usages domestiques, et qui est fort

sale; beaucoup d'esclaves ayant préféré boire de celle qui provient des puits artésiens, on ne remarqua pas qu'aucun en eût été incommodé.

Cette industrie toute française a pris une grande extension à Demerary, et va permettre d'établir des ménageries nombreuses, dont le développement était arrêté par le manque d'eau en été, ce qui forçait Demerary à aller chercher, dans les colonies voisines, la viande nécessaire à sa consommation. De pareils puits seraient bien utiles à la partie de la Guadeloupe appelée Grande-Terre et qui, en été, n'a d'autre ressource que l'eau des mares.

Je n'appris malheureusement qu'en sortant qu'il existait sur cette habitation une école où l'on apprenait à lire aux jeunes enfants; je regrettai vivement de ne pas l'avoir visitée; on me dit qu'il en existait déjà sur plusieurs plantages, principalement chez les propriétaires méthodistes : il paraît que cet usage va se généraliser sur toutes les habitations. Il est d'autant meilleur que, les ateliers devant être libres dans peu d'années, il sera plus avantageux pour les propriétaires d'avoir pour travailleurs libres des hommes plus éclairés.

Je revins en ville assez tard, et j'appris que je pourrais voir le lendemain une sucrerie sur laquelle la chaudière, placée à la suite de l'équipage et destinée à alimenter la machine de vapeur, était en activité; j'étais bien aise de juger par mes yeux d'un fait aussi important pour les sucreries qui font usage des machines à vapeur; je m'y rendis le lendemain, et reconnus en effet que la consommation de la bagasse n'était pas plus considérable que pour un équipage tout seul, que la cuisson du sucre n'était nullement ralentie, et que ce résultat avait été obtenu sans qu'on eût été obligé d'exhausser la cheminée.

L'espace occupé par l'équipage était de 50 pieds, et celui de la chaudière de 26 pieds. La machine à vapeur était bien alimentée, et fonctionnait bien : j'avais donc sous les yeux la preuve que l'on pouvait économiser le combustible que l'on brûle ordinairement pour les machines à vapeur.

Je retournai à Georgestown, et j'eus le temps de visiter un

atelier où l'on fait les réparations de toutes les pièces des machines à vapeur : cet établissement comprend un fonderie et un atelier d'ajustage. Les soufflets de la fonderie sont mis en mouvement par une machine à vapeur de la force de six chevaux, qui, au besoin, imprime un mouvement de rotation à un tour à métaux et à un alésoir. On peut ainsi se procurer toutes les pièces des machines à vapeur sans avoir recours à l'Angleterre.

Je vis sur le bord de la rivière plusieurs scieries mues à la vapeur, et qui débitent les bois qu'on amène en radeaux de chantiers situés tout-à-fait dans le haut de la rivière de Demerary. Ces chantiers exploitent des bois durs de la nature de ceux de Porto-Rico et de Cayenne, pour tous les besoins de la colonie, et qui sont, suivant les demandes, débités par les scieries dont j'ai parlé. Ces établissements n'offrant rien de curieux, je n'en parlerai pas.

Ayant eu occasion de faire une visite à M. le gouverneur de Demerary, et de lui témoigner mon étonnement de la quantité de travail faite par les ateliers de la colonie, malgré l'existence d'un protecteur d'esclaves, il me montra en réponse le rapport qu'il venait de recevoir sur le service du mois dernier, de cet agent, qui, pas plus qu'un procureur du Roi chez nous, ne peut garder le silence sur une plainte qui lui est portée, sans s'exposer aux conséquences les plus graves.

Eh bien, sur une population de 77,000 esclaves, les plaintes portées par les esclaves contre leurs maîtres s'élevaient au nombre de 7, dans le mois de janvier 1834. Le protecteur ajoutait, au bas de cette note, qu'il en croyait trois sans fondement. Mais, il faut le dire, les commencements de cette institution ont été déplorables; elle n'a excité dans le principe que du désordre; peu à peu son action s'est régularisée; aujourd'hui elle a amené, entre les deux classes, une modération admirable: je dis admirable; car, sur une population de 77,000 âmes, en Europe, je doute qu'au correctionnel et au criminel les plaintes ou jugements ne s'élèvent pas à plus de sept par mois.

Qu'on ne croie pas au reste que l'esclave est arrêté dans les plaintes qu'il aurait envie de porter, par la crainte qu'il a de

son maître : veut-on avoir une idée de la manière dont la justice traite le maître qui abuse de son pouvoir? Quelque temps avant mon arrivée, un propriétaire irrité et mécontent de trois négresses, qui avaient fait une faute grave, leur avait fait donner à chacune quinze coups de fouet, quoique la loi défendît à Demerary de faire fouetter les femmes. Plainte est portée par ces négresses, et le propriétaire se voit condamné, d'après le témoignage fourni par l'une d'elles, à 300 francs d'amende. Prévoyant une condamnation semblable pour les deux autres plaintes portées contre lui, il fit proposer au protecteur des esclaves de donner la liberté à ces trois femmes, à condition que la poursuite cesserait d'avoir son cours. L'offre fut acceptée, et le propriétaire perdit pour ce fait ces trois esclaves : en général, peu de propriétaires sont traduits pour des faits de cette nature; ce sont presque toujours des géreurs, des économes, contre lesquels des plaintes sont portées, et qui sont quittes pour des amendes de 10 à 15 francs, lorsqu'il n'y a qu'abus d'autorité, et non pas violation complète des règlements.

Cette position des esclaves n'a pas encore satisfait l'Angleterre, qui vient de faire proclamer leur liberté par un acte du parlement. Au premier août 1834, le bill a dû être mis en vigueur. On ne peut se dissimuler que ce bill ne fasse du tort aux propriétaires, l'indemnité accordée étant très-faible; aussi les habitants se plaignent beaucoup, mais ils ne croient pas que cet acte détruise complétement leurs propriétés : s'ils le pensaient, depuis un an qu'ils le connaissent, ils auraient cessé de s'occuper, par des améliorations coûteuses, à augmenter leurs revenus; je n'aurais pas trouvé de nouvelles machines qu'on installait, des fourneaux, des chemins en fer qu'on montait; ce n'est pas avec l'idée de voir les établissements annulés que partout on les augmenterait : non; ils comptent, et quelques-uns l'avouent, sur le travail libre de leurs nègres après l'émancipation; d'autres même comptent sur un renfort de travailleurs, qui leur viendront du sol usé des Antilles, pour cultiver leurs terres, qui sont si fertiles, qu'elles n'ont jamais besoin d'être fumées.

Cette confiance d'une population entière est un argument bien fort, mais qui ne m'a pas convaincu : paresseux comme je connais le nègre, il me semble difficile qu'il quitte jamais un sol qui, quoique peu fertile, suffit en le grattant légèrement pour le nourrir; et pourquoi faire? pour en venir cultiver un, plus fertile il est vrai, mais qui ne peut être, à cause de sa nature, mis en culture que par de nombreuses associations : il faudrait que les nègres eussent en général des besoins, et il en est fort peu dans ce cas.

Que les nègres de Demerary continuent à travailler, c'est possible, surtout si le gouvernement intervient et s'oppose au vagabondage qui aura inévitablement lieu après l'émancipation; mais compter sur d'autres travailleurs pourrait bien être une illusion : la prospérité à venir de Demerary dépendra, je crois, uniquement de la conduite du gouvernement après l'émancipation.

Les habitants, ne désespérant pas de l'avenir, n'ont pas repoussé le bill qui blessait leurs intérêts avec trop de vivacité; s'ils ont témoigné peu de satisfaction à l'autorité de la mesure qu'on allait prendre à leur égard, cela tient plutôt aux formes qui ont été employées; ainsi ils ont été blessés de voir le gouvernement se mettre en relation directe avec la classe des esclaves, lui adresser des proclamations; ils eussent voulu avoir aux yeux des esclaves une partie du mérite de la concession de leur liberté. Mais ils ont voulu aller au devant des mesures qu'on allait peut-être leur prescrire; ils ont renoncé à se faire justice eux-mêmes des fautes de leurs nègres; ils ont demandé l'institution d'un certain nombre de juges, pris parmi les habitants notables, dans tous les quartiers, pour juger les délits des esclaves, et prononcer les punitions : suivant l'importance de la punition, ce jugement doit être rendu par un plus grand nombre de juges; et enfin, quelquefois, l'avis du procureur général est nécessaire. Peut-être ont-ils senti que c'était un moyen de préparer les voies du nouveau régime, qui doit être mis en vigueur au premier août 1834, afin de passer de l'ancien régime au nouveau sans changement trop brusque, et qui pût compro-

mettre l'existence du plantage. Beaucoup d'habitants également, devançant la mesure qui doit être appliquée au 1er août, et qui réduit les 60 heures de travail qui étaient exigées à 45 par semaine, l'ont déjà adoptée ; aussi doit-on raisonnablement espérer qu'à Demerary le bill d'émancipation ne produira pas de révoltes, ou du moins aussi graves que celles qui ont eu lieu dans les autres colonies.

Il eût été à désirer que le gouvernement anglais ne se contentât pas de fixer, comme il l'a fait, les heures de travail du nègre, mais qu'il adoptât, comme à Cayenne, un système de tâches en harmonie avec ces heures de travail; il aurait eu pour ressource, et pour punir le nègre qui ne remplirait pas la tâche qu'il aurait dû faire, non plus le fouet (punition qui n'est plus en harmonie avec le titre de libre), mais la prolongation de l'état d'apprenti laboureur, pendant un temps d'autant plus long que le travailleur aurait souvent manqué sa tâche.

L'émancipation du nègre de plantage a été fixée au 1er août 1840, et celle du nègre de ville au 1er août 1838. Je crois même que dans les nègres de plantage on admet la catégorie de *prædium* et *non prædium*, c'est-à-dire que les ouvriers d'art, tels que maçons, charpentiers, etc., sont dans la même catégorie que les nègres de ville.

D'après les renseignements qui m'ont été remis, Demerary avait exporté pour 12 à 13 cent mille livres sterling dans l'année 1833, ce qui fait environ 32,000,000 de francs. On ne peut guère compter que 64,000 nègres employés sur les plantages. La colonie est protégée, comme je l'ai dit, par deux régiments formant un effectif de 1200 hommes seulement; mais il existe une milice très-forte et bien armée, composée de tous les gens libres en état de porter les armes.

MARTINIQUE.

. . . . . .

En sortant de la ville, on trouve quelques sucreries curieuses à visiter, où j'eus lieu d'admirer, non pas la beauté des usines

destinées à la fabrication du sucre, je sortais de pays où j'avais trouvé beaucoup mieux, mais tous les embellissements qui rendent le séjour de la campagne agréable, et surtout le bien-être des esclaves, qu'on représente en France comme si malheureux.

Il serait à désirer pour les colonies que quelques-uns de leurs ennemis les plus acharnés, par conviction ou par principes, pussent visiter ces habitations, où l'on est quelquefois un mois sans entendre le bruit du fouet, dont ils croient qu'on accable les esclaves : s'ils entraient dans les cases à nègres, ils verraient souvent un luxe d'ameublement que le costume du nègre au travail ne semble pas indiquer; mais ce qu'ils verraient surtout avec plaisir, c'est cette population nombreuse d'enfants, qui indique si bien le bonheur; je crois que c'est la meilleure preuve qu'on puisse donner du sort heureux d'une population : on peut être assuré que ce résultat ne se présentera que là où l'esclave est bien traité.

Il est satisfaisant de savoir qu'à la Martinique, sans les empoisonnements qui quelquefois enlèvent les trois quart d'un atelier, la population augmenterait par l'excès des naissances sur les mortalités; les recensements paraissent indiquer une augmentation, même avec la mortalité provenant des empoisonnements; mais ce résultat est inexact : il y a diminution; diminution qui ne s'arrêtera que quand les empoisonnements cesseront.

J'avais quelques lettres de recommandation à remettre, entre autres pour un habitant du Robert, qui se rendait sur sa sucrerie; je profitai de l'occasion qui se présentait pour moi de voir, avec un habitant, quelques quartiers de la colonie

Nous partîmes dans un de ces légers canots qui font habituellement les voyages de Saint-Pierre au Fort-Royal, et qui sont si dangereux, qu'un poids de quelques livres porté de trop d'un côté, ou la plus petite risée de vent sur les voiles (s'ils n'étaient contrebalancés à l'instant par le corps des canotiers, qui, habitués à cette manœuvre, s'inclinent plus ou moins du côté opposé), suffiraient pour faire chavirer l'embarcation.

Aussi vous arrime-t-on comme du lest au fond du canot, avec la recommandation de ne pas bouger, ou de calculer tellement vos mouvements, qu'en déplaçant le bras droit on n'oublie pas de déplacer le bras gauche, pour contrebalancer à l'instant ce changement d'arrimage.

Mais si cette navigation est si peu rassurante et si désagréable, elle a l'avantage d'être fort rapide, car nous arrivâmes en peu d'heures au bourg du Lamentin, ayant fait cinq ou six milles à l'heure.

Ce bourg est un des plus fréquentés par les nègres de la colonie, et a un marché assez considérable, où ils viennent vendre leurs denrées le dimanche; on m'a dit que le nombre des esclaves qui s'y rendaient s'élevait souvent à cinq ou six mille; j'y passai ce jour-là en allant dans le quartier du Robert, et rencontrai beaucoup de nègres dans le chemin, qui se rendaient au bourg. Tous portaient quelque chose qu'ils allaient vendre sans doute, c'était de la farine de manioc, des patates, des ignames, de la volaille, etc.; ils allaient en même temps entendre la messe, vendre leurs provisions, voir les amis qu'ils pouvaient avoir dans d'autres quartiers, acheter ce dont ils avaient besoin, pour rentrer le soir à leurs ateliers. Une chose me frappa, que je n'avais vue ni à Cayenne, ni à Surinam, ni à Demerary, c'est la propreté et le luxe des vêtements des esclaves que je rencontrais; il est vrai que ce ne sont que les nègres industrieux qui fréquentent les marchés; les paresseux, n'ayant rien à vendre, restent sur les habitations; mais en France, généralement, les paysans, aux souliers près, ne seraient pas mieux vêtus le dimanche, et même ne porteraient pas des étoffes aussi fines.

Je traversai le quartier du Lamentin, dont les plaines sont renommées par leur fertilité; les principales sucreries de ce quartier sont toutes situées près de la rivière, dont on a dérivé les eaux, et formé des moulins à roues mues par dessous.

Ces moulins sont en général peu soignés dans leurs constructions, et ne réalisent pas plus de un cinquième de la force de

l'eau qu'ils consomment; ils péchent principalement par la forme du coursier, celle des palettes de la roue et la transformation du mouvement inutile qui a été suivi pour broyer les cannes.

Sur aucun de ces moulins on n'a encore adopté les perfectionnements introduits dans l'emploi de ce moteur, par M. Pomelet, et qui permettent de réaliser les deux tiers de la force de l'eau dépensée, et on n'a pas même mis en pratique ceux plus anciens, qui consistent à incliner les palettes par rapport au rayon de la roue, et à les garnir de rebords, suivant le système de Morosi, et qui permettent d'utiliser au moins un tiers de la force du courant; et cependant ces économies seraient d'autant plus importantes, que, quand il tombe un peu d'eau qui fait gonfler la rivière, ces moulins manquent de force, et occasionnent dans la récolte un retard très-pernicieux qui peut la compromettre.

Un changement qu'on pourrait au moins y introduire, et qui consisterait à incliner les palettes et à les garnir de rebords, n'exigerait pas une dépense de 100 francs, peut-être, et permettrait à une sucrerie, qui fait 3 barriques de sucre dans une journée, d'en faire cinq; cependant on n'en fait rien : une observation générale qu'on peut faire sur la Martinique, c'est la peine qu'éprouve cette colonie à admettre une innovation.

Il y a dans les esprits une grande tendance à la fixité des principes, qui non-seulement a dû contribuer à rendre sa position politique plus fâcheuse, mais encore à arrêter l'essor de sa production, qui, nous le verrons, est très-faible.

Le dernier défaut que je crois devoir signaler pour ces moulins, est celui de transformer inutilement, et sans autre résultat que de compliquer le mécanisme, nuire à la force et à la commodité du travail, le mouvement horizontal de la roue en mouvement vertical qu'ont les rôles destinés à écraser les cannes. On eût pu sans inconvénient placer le maître-rôle immédiatement sur l'axe de la roue à eau, et les deux autres tangentiellement comme dans les machines à vapeur; on aurait eu ainsi,

comme dans les machines à vapeur, un moulin plus simple et plus commode à garnir de cannes.

Je ne tardai pas à arriver à la limite qui sépare le quartier du Lamentin de celui du Robert; je m'arrêtai là sur une petite sucrerie dont le moteur est un moulin à manége. J'étais arrivé au centre de l'île, dans un point où le petit nombre de sucreries qui y existent sont d'une création toute récente, et très-faibles en force d'ateliers.

Autrefois on y cultivait du café, mais les ouragans leur ayant fait du tort, et le prix du café étant devenu très-bas, les petits propriétaires de l'île se sont décidés à remplacer la culture du café par celle du sucre, quoique le terrain montagneux où ils sont situés soit peu propre à la canne, qui y grille facilement, et que le transport des matières lourdes qu'exige l'exploitation du sucre soit fort coûteux : il est douteux qu'ils aient pris un bon parti, car ils ne pourront jamais soutenir la concurrence contre les sucreries du bord de mer, faites plus en grand, ayant de belles plaines, et où les transports sont très-économiques; la nature avait assigné le centre de l'île à la culture du café.

Le soir, j'arrivai dans le quartier du Robert, sur une sucrerie que possédait mon compagnon de voyage. Nous nous décidâmes le lendemain à aller dans le quartier du François, où je désirais voir quelques sucreries et la réunion des habitants au bourg, dont on célébrait la fête.

Je ne rencontrai sur la route presque que des sucreries ayant pour moteurs des moulins à vent : dans cette partie de la colonie, les vents étant assez réguliers, l'emploi de ce moteur n'est pas trop désavantageux. Je vis cependant deux ou trois autres établissements où l'on se sert de machines à vapeur : elles sont toutes à haute pression. J'en vis une qui me permit de juger combien est puissante la force de l'habitude à la Martinique : comme à l'époque où les colonies ont été fondées, on ne faisait de sucre qu'avec les moulins à manége, où il est convenable de disposer les rôles à broyer les cannes verticalement; il est arrivé que depuis l'on a employé

la force de l'eau on a conservé la même disposition, soit pour les moulins à eau en dessus et en dessous, et enfin tout récemment, pour cette machine à vapeur que je vis, on avait encore recommandé cette disposition spéciale, qui n'a probablement été adoptée que pour cette seule machine à vapeur, parmi toutes celles qui existent sur la surface du globe.

La récolte s'annonçait partout comme devant être fort belle; l'année avait été pluvieuse, et pour les terres de la Martinique, en général, la pluie est favorable. J'eus lieu de remarquer combien on s'accorde peu sur certains principes d'agriculture, même dans les terres de même nature; il est fâcheux qu'il n'y ait pas comme à Demerary un comice agricole destiné à propager les meilleures méthodes de cultiver.

Ainsi les uns travaillent d'après ce qu'on appelle l'usage de la grande culture, les autres d'après la petite culture; les uns plantent rarement des cannes, et soignent beaucoup les rejetons, en les fumant de manière à récolter un premier, deuxième et troisième rejeton; d'autres ne les soignent pas et se contentent du premier rejeton, après lequel on replante des cannes neuves.

Si ces résultats variaient suivant la nature des terres ce serait bien; mais non, tout dépend de la manière d'envisager des habitants; il y a donc une très-grande diversité dans la méthode de cultiver, dont il est difficile d'apprécier le degré de bonté. J'ai regretté seulement de ne pas voir planter les cannes à la charrue, dont on se sert il est vrai pour le labour des terres, mais qu'on n'a pas encore employée à la plantation des cannes, que l'on exécute généralement en faisant fouiller des trous par les nègres : une charrue dite *fouilleuse* serait bien plus économique. La méthode de fabriquer le sucre varie très-peu sur les diverses sucreries; aussi obtient-on presque partout des sucres de même qualité, bien inférieurs aux sucres anglais et hollandais. Cette infériorité tient principalement, je pense, au défaut d'enivrer le vesou dans les équipages, ce qui nuit à la couleur du sucre, et au long espace de temps pendant lequel le vesou reste sur le feu : ces deux défauts étant communs

à toutes les sucreries de la Martinique, je vais entrer dans quelques détails sur ce sujet. S'il y a un assez grand nombre, malheureusement, de sucreries où l'on n'a pas toute la propreté qui serait convenable dans les usines, où l'on ne tire pas tout le parti possible du moteur qu'on a à sa disposition, où l'on ne cherche pas assez à économiser les bras, où l'on n'utilise pas tous les résidus que donne la fabrication du sucre, il y en a quelques-unes qui n'ont pas ces défauts; mais partout l'on pèche par l'imperfection de la clarification et de l'évaporation du vesou. Le point essentiel pour la Martinique, je pense, serait un changement dans le système des équipages. J'ai bien vu, il est vrai, une usine où l'on s'attache beaucoup à la clarification du vesou, et sur laquelle pour l'obtenir on emploie à la fois le charbon végétal, le charbon animal, le sang de bœuf, les filtres; tous ces agents ont l'inconvénient de compliquer, retarder, renchérir singulièrement la fabrication du sucre, et de consommer une quantité de bagasse telle, qu'ils en rendent l'emploi presqu'impossible. Je pense que, sans chercher à atteindre un degré de clarification aussi complet, on pourrait mieux clarifier qu'on ne le fait habituellement.

Le vesou qu'on cuit à la Martinique marque généralement de 9 à 12°, et est de 2 à 3° plus riche que celui de Demerary; on pourrait donc y faire de plus beau sucre que dans la colonie anglaise. La défécation du vesou est abandonnée à un esclave sucrier, qui met dans la grande chaudière la quantité de chaux qu'il juge nécessaire à la défécation; la chaudière bout, et les écumes qui en résultent se mêlent en partie avec le liquide; lorsqu'on a transvasé une partie de la grande dans la propre, si le sucrier juge à la couleur du sirop qu'il n'avait pas assez mis de chaux dans la grande, il en ajoute dans la propre; enfin quelquefois il en met jusque dans le flambeau, dans un point de concentration du sirop, tel qu'il n'y a presque plus de purification possible; il en résulte que la pureté du sucre en est altérée : c'est ce qu'on éviterait facilement par l'emploi des clarificateurs en usage à Demerary.

Quant à l'imperfection de l'évaporation du vesou, elle tient à deux causes : et à la mauvaise forme adoptée pour les chaudières, et à la forme vicieuse des maçonneries qui les supportent. La mauvaise forme des chaudières est leur trop grande profondeur, qui présente une grande épaisseur de liquide pour peu de surface de chauffe; le défaut des maçonneries est de ne pas forcer la flamme à frapper contre les chaudières évaporatoires, de ralentir ainsi la cuisson et de la laisser languir.

Ainsi, à la Martinique, où généralement sur les sucreries on tire une batterie de 400 livres chaque deux heures, et où les équipages étant composés, je suppose, de quatre chaudières, le vesou pour arriver à l'état de sucre étant obligé de passer deux heures dans chaque chaudière, reste huit heures sur le feu : si, en conservant la même surface de chauffe, qui doit toujours être proportionnée à la force du moteur qui fournit le vesou, on avait des chaudières beaucoup moins profondes et qui ne continssent que le quart du liquide placé sur le feu ordinairement, la surface de chauffe restant la même dans les deux cas, on ferait autant de sucre; seulement, au lieu de tirer des batteries de 400 livres chaque deux heures, on en tirerait de 100 livres chaque demi-heure, et le vesou n'exigerait en tout que deux heures pour être transformé en sucre. Combien n'y gagnerait-on pas, et ne diminuerait-on pas cette masse de sucre incristallisable qui se produit toujours dans une évaporation lente, et qui donne une qualité si inférieure à nos sucres !

Il y aurait donc, je pense, une grande amélioration à obtenir en modifiant la forme des chaudières employées, qui au lieu d'être profondes devraient être plates.

En modifiant la forme des maçonneries des équipages, on pourrait augmenter aussi la rapidité de l'évaporation et économiser la bagasse dans la cuisson du sucre.

Il existe un assez grand nombre de sucreries à la Martinique, dont une partie peut cuire son sucre en n'employant que des bagasses, et dont une autre ne peut y parvenir; on est obligé

pour ces dernières de faire ramasser à grands frais des pailles de cannes pour suppléer à la bagasse qui manque. Comme presque tous les équipages se ressemblent pour la forme, on ne peut attribuer ces différences entre les sucreries qu'à la nature des cannes qu'elles tournent, et qu'à l'état de maturité dans lequel se trouvent ces dernières.

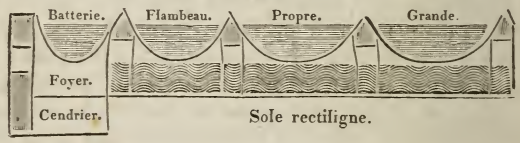
Les sucreries qui tournent en grande partie des cannes peu grosses et qui sont en général fort peu aqueuses, soit parce que ce sont des rejetons, soit parce que les terres sont peu fertiles, ont en général un poids de bagasse assez considérable relativement à la quantité de vesou, qui, ordinairement riche, exigera par cette raison moins de combustible; tandis que les sucreries qui tournent en grande partie de grosses cannes, qui sont en général assez aqueuses, soit parce que ce sont des cannes vierges, soit parce que les terres sont fertiles, ont, relativement à la quantité de vesou qui est plus aqueux, un poids de bagasse beaucoup plus faible que les premières : il en résulte que les premières pourront avoir de la bagasse en excédant quand les autres en manqueront; mais si les équipages étaient bien construits aucune sucrerie n'en manquerait. En effet, aucune sucrerie à la Martinique n'a de vesou d'un degré inférieur à celui qui provient des cannes cultivées à Demerary; de plus, les cannes cultivées à Demerary sont en général fort grosses, parce qu'elles viennent dans des terres basses extrêmement humides, et par conséquent fournissent un poids très-faible de bagasse pour un poids déterminé de vesou : cependant on cuit le sucre avec la bagasse; mais aussi les équipages sont fort longs et la flamme est ramenée constamment contre les chaudières.

Les équipages anglais ont 50 pieds de long, ceux de la Martinique 25; la flamme de la bagasse, à la Martinique, est donc bien moins dépouillée de sa chaleur et s'échappe en effet presque tout entière par le haut de la cheminée. Si on voulait remédier à cet inconvénient, il faudrait donc allonger les équipages et employer six à sept chaudières au lieu de quatre,

selon l'usage ordinaire; ou bien, si on voulait ne pas trop multiplier le nombre de nègres à l'équipage, on pourrait employer des chaudières oblongues, dans le sens de l'espace que parcourt la flamme, de manière à bien la dépouiller de calorique.

Enfin, un des défauts essentiels des équipages de la Martinique, et qui, je pense, nuit non-seulement à la rapidité de l'évaporation, mais encore est la cause de cette grande consommation de bagasse, c'est la forme plane donnée à la route que suit la flamme en partant du foyer pour aller à la cheminée. Je vais indiquer par un petit croquis ce que j'entends par là. Le croquis n° 1 représente une coupe en long d'un équi-

FIGURE n° 1.



page de la Martinique; le croquis n° 2 représente une coupe

FIGURE n° 2.

en long d'un équipage à Demerary, lequel par sa forme force la flamme à venir frapper toutes les chaudières les unes après les autres. Il serait de la plus grande utilité, je crois, d'adopter à la Martinique cet équipage, qui présente, il est vrai, un peu plus de difficulté dans l'exécution des maçonneries, mais qui produit une évaporation extrêmement rapide et économique. On voit que les maçonneries de dessous les chaudières présentent

une surface semblable à celle des chaudières et forcent la flamme sans cesse à se relever en la dépouillant à chaque instant de son calorique : il est bon de remarquer aussi que, dans l'équipage anglais, la position du foyer n'est pas la même que dans celui de la Martinique, où l'on place le foyer au-dessous de la batterie ; mais comme la flamme ne s'élève pas verticalement à cause du tirage, il en résulte qu'à la Martinique le flambeau bout plus rapidement que la batterie, ce qui a encore l'inconvénient de faire languir le sucre. A Demerary, le foyer est placé en avant de l'équipage, de manière que la flamme va frapper directement la batterie.

Voilà quelles seraient, je crois, pour la fabrication du sucre à la Martinique, les principales améliorations que je résume par l'emploi, 1° des clarificateurs ; 2° de chaudières plus plates ; 3° d'un plus grand nombre de chaudières, ou bien de chaudières oblongues ; 4° d'un équipage à conduit de feu ondulé.

Il y en aurait encore quelques-unes, mais qui sont moins importantes que celles que je viens de citer.

Ainsi il serait bon d'adopter la méthode de vider les batteries d'un seul coup, en usage à Demerary, d'enfutailler le sucre moins chaud ; de l'arroser d'un peu d'eau de chaux ; de faciliter la purge par l'introduction de cannes creuses en cuivre dans la barrique ; d'habituer les nègres à une plus grande propreté, qui est un peu négligée ; de recueillir avec plus de soin les écumes, dont l'influence sur la bonté du rhum est si grande.

Avec toutes ces précautions, je pense que la Martinique pourrait faire non-seulement de beaux sucres comme les Anglais, mais des sucres qui seraient de beaucoup supérieurs à ceux des étrangers.

Tous ces perfectionnements augmenteraient peu sans doute la production de la Martinique en quantité de denrées, mais en accroîtraient la qualité. Pour produire davantage, il faudrait que cette colonie eût de plus grands ateliers, ou parvînt à améliorer encore sa culture. Avec de grands ateliers, on arriverait facilement à économiser sur la main-d'œuvre ; en amé-

liorant la culture, on pourrait obtenir un plus grand revenu de la terre; mais je ne connais aucun moyen qui puisse conduire à de pareils résultats : ce qui, je crois, est possible dans ce moment-ci, c'est de produire de plus belles denrées.

Je partis du Robert pour me rendre à la Trinité. En passant par le Gaillon, j'eus occasion de vérifier que, depuis le François jusqu'à la Trinité, on n'emploie pour moteur des sucreries que des moulins à vent; malheureusement ces moulins à vent sont un peu incomplets : j'en visitai un assez grand nombre, et je fus étonné de n'en voir aucun armé des freins destinés ordinairement à les arrêter; cependant il arrive quelquefois, très-rarement il est vrai, qu'un nègre, s'oubliant en donnant à manger au moulin, laisse engager sa main dans les rôles; alors sa perte est certaine, parce qu'on n'a de ressource pour arrêter le moulin que de le déventer, ce qui est fort long. Un frein serait bien utile dans ce cas ou lorsqu'on veut arrêter à un instant quelconque le travail, soit pour faire une réparation aux voiles, soit pour tout autre motif. Je ne fus pas surpris de ne pas voir adopté l'usage des voiles triangulaires à l'extrémité des ailes, et qui sont si propres à augmenter, dans les faibles brises, la force du moulin; mais je ne sais pourquoi dans ces moulins, dont plusieurs sont récents, on n'a pas donné aux ailes la forme de la surface gauche, qui a été reconnue la plus favorable, et qui se forme par l'inclinaison des traverses qui supportent les voiles, variable depuis l'origine des ailes jusqu'à l'extrémité entre les limites de 20° à 5° environ.

N'ayant rien vu d'intéressant entre le Gallion et la Trinité, je ne m'arrêtai que peu de temps en route et ne tardai pas à arriver à la Trinité : c'est le troisième port et la troisième ville de la Martinique. Ce port, situé au vent, est petit et peu sûr; sans cela il eût été fort utile à la Martinique, qui n'a pas de port bien sûr, si on en excepte le bassin du Fort-Royal, qui malheureusement ne peut contenir qu'un petit nombre de bâtiments.

Le petit port de la Trinité a néanmoins rendu de grands services à la Martinique en temps de guerre, malgré ses défauts; les bâtiments de guerre ennemis ne pouvant garder son entrée, la mer y étant fort mauvaise à cause de sa situation au vent de la colonie, c'est par ce port que la colonie a reçu quelquefois ses approvisionements.

Aussi a-t-on établi une route entre le Fort-Royal et la Trinité, et une seconde entre Saint-Pierre et la Trinité est-elle commencée; mais les fonds ayant manqué, je pense, on n'y travaille plus. Quand cette seconde route sera terminée, on aura par la Trinité une communication par terre entre Saint-Pierre et le Fort-Royal, ce dont on était privé.

Je vis près de la Trinité quelques sucreries, mais qui ne m'offrirent rien d'intéressant; il y a en ce point une tuilerie et une chauffournerie très-considérable. On retire la chaux des coquillages de la mer, qui sont en quantité considérable; quant aux tuiles, qui sont fort bonnes, on leur donne une forme particulière : on arrondit leur extrémité apparente, qui alors au lieu d'offrir au vent une ligne continue de résistance, ne lui présente qu'une série de petits cercles qui en brisent la force : on a reconnu que ce moyen était fort bon pour empêcher les tuiles d'être souvent enlevées.

Je quittai la Trinité pour me rendre au Fort-Royal par terre, afin de traverser une seconde fois l'île de la Martinique. Je ne m'arrêtai que peu de temps au bourg du Gros-Morne, qui est sur la route, et qui est ainsi nommé à cause de sa position sur une montagne élevée, de laquelle on jouit du plus beau coup d'œil; on embrasse à la fois les deux côtés opposés de l'île.

On ne cultive près du bourg du Gros-Morne qu'un peu de café et de sucre; on ne trouve dans ce quartier que de fort petites sucreries, qui autrefois étaient en café et qui ont changé de culture; ces sucreries font fort peu de chose. Je continuai ma route vers le Fort-Royal: j'eus lieu, dans ce pays de montagnes, de voir combien les eaux dégradent les chemins; et la

détérioration est d'autant plus grande, qu'on a adopté la méthode, je ne sais pourquoi, d'établir la pente transversale du chemin du côté du ravin, au lieu de la diriger du côté de la montagne, et ensuite de faire traverser aux eaux la route, de distance en distance, sur des cassis. Les eaux de la montagne, par la disposition que l'on a adoptée, traversant la route en tous les points, il en résulte que ces eaux, qui sont fort abondantes, surtout avec les pluies des tropiques, ravinent la route sur toute sa surface, et laissent à nu de gros blocs de roche qui la rendent impraticable aux voitures.

La ville du Fort-Royal offre aux bâtiments un petit port où les navires du commerce de Saint-Pierre viennent séjourner pendant l'hivernage; elle est placée sur un terrain plat, borné d'un côté par la mer, de l'autre par la rivière Madame, et des deux côtés par un canal qui réunit la rivière Madame à la mer; la ville est par conséquent tout entourée d'eau, mais le canal dont je viens de parler a l'inconvénient de beaucoup s'envaser: on a souvent cherché à y remédier, soit par une cure môle et d'autres moyens qui, à ce qu'il paraît, ont été insuffisants; le moyen le plus sûr et le moins dispendieux, je pense, serait de retenir les eaux de la rivière Madame à une certaine hauteur, et de faire des chasses dans ce canal; la chute de la rivière Madame étant torrentielle, ce moyen serait économique.

Il y a au Fort-Royal beaucoup d'édifices publics fort beaux, tels que les casernes, les arsenaux de la marine, le magasin général; il y a un fort grand hôpital de commencé, mais le mauvais état des finances de la Martinique ne laisse pas d'espoir de le voir terminé de quelques années : il est fâcheux qu'on ait employé à cet établissement des sommes aussi fortes pour le laisser là ensuite. Si l'hôpital existant pouvait, comme il paraît, servir encore longtemps, il eût été bien préférable qu'on consacrât une faible somme pour amener en ville des eaux qui manquent au Fort-Royal. Quand on songe que dans un pays comme la Martinique, renommé par la quantité de ses

belles eaux, on est réduit encore au chef lieu à boire de l'eau de pluie, et à ne pouvoir fournir aux bâtiments de l'eau, qu'ils sont obligés d'aller faire à une certaine distance du port, il est difficile de se rendre raison de cette incurie.

Il existe une faible prise d'eau qui en amène de la rivière Madame à l'hôpital et à une fontaine située près l'hôpital; mais cette eau est médiocre à boire, est en très-petite quantité, et est beaucoup trop basse pour la faire courir dans quelques rues; mais on pourrait à une petite distance de la ville, en dérivant l'eau de la rivière Monsieur, qui est torrentielle, et donnerait facilement la hauteur dont on a besoin, amener en ville un volume d'eau considérable de bonne qualité, et à une hauteur telle, qu'on pût en fournir à toutes les maisons, et la faire circuler dans toutes les rues: il n'eût pas été nécessaire de dépenser pour ce projet toute la somme que l'on a employée à l'hôpital, et l'on jouirait dans ce moment-ci de l'avantage de la salubrité et de l'agrément que répandent des eaux courantes dans des pays aussi chauds que le sont les colonies. On pourrait, comme à Saint-Pierre, pour les bâtiments mouillés dans le port, disposer un conduit qui amenât l'eau dans les barriques qu'on vient présenter dessous dans des chaloupes.

La seule promenade de Fort-Royal est celle qu'on nomme Savanne; elle consiste en un grand carré environné d'une allée d'arbres et situé sur le bord de la mer; on y jouit toujours de la brise : cette promenade est très-agréable et fréquentée le soir.

J'avais souvent entendu parler des eaux chaudes qui se trouvent à peu de distance du Fort-Royal, dans un endroit nommé les Pitons, et je désirais beaucoup les visiter; quoique la saison fût déjà avancée, (nous étions à la fin de mai, et c'est l'époque où les pluies sont déjà commencées et les eaux chaudes peu fréquentées), néanmoins je trouvai quelques compagnons de voyage.

L'établissement des bains chauds est situé sur une montagne fort élevée, au pied d'un pic que nous ne pûmes gravir:

les eaux chaudes découlent du pied de ce pic; elles sont ferrugineuses et laissent déposer une assez grande quantité de peroxide de fer; elles atteignent quelquefois en été la température de 40 à 50°. A l'époque où j'y allai, elles n'avaient guère que 25° centigrades, car on y plongeait la main sans ressentir une forte chaleur; il s'y trouvait, malgré cette température un peu basse, encore un grand nombre de baigneurs. Près de cette source coule un ruisseau d'eau froide et bonne à boire, d'un assez gros volume.

L'établissement est assez mal disposé; la nature offrait dans cet endroit tout ce qu'on pouvait désirer pour en faire un séjour extrêmement agréable: de belles eaux, de la fraîcheur, de beaux arbres, et un point de vue qu'il eût été facile de ménager sur presque toute l'île; il n'a manqué qu'un homme de goût pour tirer parti de tous ces éléments.

N'ayant pas pu trouver d'occasion pour la Guadeloupe, le jour où je voulais partir, je profitai de ce retard pour aller visiter à une petite distance de Saint-Pierre un aqueduc qui amène de l'eau au sommet de la montagne qui domine Saint-Pierre. Pour avoir de l'eau à une pareille hauteur, on a été obligé d'aller la prendre dans le haut d'un torrent qui porte le nom de la rivière du Carbet, à deux lieues de distance environ, et de faire passer dans plusieurs endroits cet aqueduc à mi-hauteur d'une falaise dans des rochers en surplomb: pour cela il a fallu pratiquer des cavités dans des rochers, pour y suspendre ce petit canal; les ouvriers chargés de ce travail ont été obligés de se faire attacher par des cordes pour l'exécuter. Quand on a la hardiesse de le parcourir, et qu'on peut marcher sur un mur d'un pied de large environ, en ayant sous ses pieds un ravin très-profond, on a de la peine à comprendre comment on a pu vaincre de pareilles difficultés d'exécution; mais l'existence de plusieurs habitations en dépendait, et on n'a pas craint de consacrer à ce travail des sommes assez fortes.

Dans ce moment-ci, il sert à faire aller huit sucreries, et

fournit de l'eau à toutes les maisons de campagne situées sur la montagne de la Folie qui domine Saint-Pierre, et a donné beaucoup de valeur à ces propriétés, qui déjà avaient l'avantage de jouir d'un coup d'œil magnifique.

GUADELOUPE.

. . . . . .

J'ai regretté de voir qu'à la Pointe-à-Pitre l'administration municipale ne s'était pas encore occupée des moyens d'amener de l'eau à la Pointe-à-Pitre, qui, comme le Fort-Royal, n'a d'eau que celle que lui fournit la pluie.

Ce travail serait cependant dans ce moment-ci le plus utile à la ville que l'on puisse exécuter, et ne présenterait pas des difficultés d'exécution insurmontables, comme on le croit.

La ville n'ayant, dans le point le plus élevé, que 15 à 20 pieds au plus au-dessus du niveau des marées, on pourrait, en allant prendre de l'eau à 6000 mètres de distance environ, du côté de la baie Mahaut, avoir de l'eau en ville à 25 pieds de hauteur au-dessus des marées, et par conséquent en distribuer dans tous les quartiers : les seules difficultés d'exécution qu'on rencontrerait seraient de faire traverser à l'aqueduc la rivière salée, et une certaine étendue de terres noyées; ces difficultés, qu'on regarde comme insurmontables à la Guadeloupe, sont journellement résolues dans les colonies de Cayenne, Surinam et Demerary, où l'on élève quelquefois des maçonneries de 100 pieds de hauteur dans une pareille nature de terreins. Je ne pense pas qu'en employant les moyens usités pour bâtir dans ces colonies, on dépensât plus 300,000 fr. pour amener les eaux à la Pointe-à-Pitre, en supposant toutes les difficultés d'exécution réunies; et si on se base sur les prix auxquels sont vendues les eaux aux maisons des particuliers à Saint-Pierre, un pareil travail pourrait rapporter au concessionnaire 2 ou 300,000 fr., sans compter tout l'avantage dont pourrait jouir la ville d'avoir des fontaines dans plusieurs quartiers, qui

pussent arroser les rues, et de fournir aux bâtiments du port, qui sont assez nombreux, de l'eau à quai.

Le gouvernement, il me semble, ne devrait pas négliger un travail si avantageux; et, s'il ne voulait pas y engager de fonds, au moins en faire faire l'étude, dût-il ensuite faire la concession aux capitalistes qui se présenteraient lorsqu'il serait prouvé que l'on s'effraye à tort de quelques difficultés.

Le premier quartier que je vis est celui du Gosier, qui est le plus voisin de la Pointe; c'est un des quartiers les moins bien cultivés, mais en même temps les plus arides; il ne se compose que de mornes calcaires, où la canne vient assez mal, où les cafés réussiraient mieux; il n'y a qu'un petit nombre de sucreries, qui ont toutes pour moteur des moulins à vent.

La surface des ailes est mieux calculée qu'à la Martinique; mais on ne connaît pas à la Guadeloupe l'usage des voiles supplémentaires et des freins.

Je ne vis pas de différence sensible entre les sucreries de ce quartier et celles de la Martinique; j'y restai peu de temps, et me rendis à Sainte-Anne, quartier très-productif, et qui fait environ 6 à 7000 barriques de sucre.

Là, les mornes qu'on rencontre dans le Gosier cessent, et on entre dans de fort belles plaines, où la canne vient bien. Tous les moteurs de ce quartier sont des moulins à vent, ainsi que dans toute la partie de la Guadeloupe qu'on appelle Grande-Terre, où le vent est très-régulier et souffle ordinairement depuis six heures du matin jusqu'à six heures du soir, en été seulement, ce qui s'accorde avec la saison de la récolte que l'on cherche à achever dans cet espace de temps : cette méthode de travailler permet alors de ne pas mettre les bagasses à couvert, la pluie ne tombant jamais pendant la récolte; ce n'est que quand la récolte tire à sa fin que l'on dispose par meules les bagasses qui, réservées pour la récolte prochaine, doivent passer l'hiver en plein air.

En général, à la Guadeloupe, les défauts des équipages sont aussi grands qu'à la Martinique : les chaudières sont aussi pro-

fondes; seulement, comme généralement les équipages sont composés de cinq chaudières au lieu de quatre, on économise un peu de bagasse, et il y a bien moins qu'à la Martinique de sucreries qui manquent de chauffage.

Mais on pourrait opérer à la Guadeloupe toutes les améliorations dont j'ai déjà parlé lorsqu'il a été question de la Martinique.

Le quartier Saint-François, que je vis ensuite, ne me présenta rien de particulier; il y a peu de différence entre les méthodes de travailler de la Guadeloupe et de la Martinique.

De là je me rendis au Moule, second port du commerce de la colonie; le quartier dont il est le chef-lieu est le plus riche de la colonie, car il produit à lui seul 10,000 barriques de sucre environ.

Mais peu de navires viennent y prendre directement du sucre, qu'on transporte en presque totalité à la Pointe-à-Pitre. L'ouverture de ce port n'a donc pas fait de tort sensible au cabotage qui a lieu entre le Moule et la Pointe-à-Pitre, et a été peu utile à ce qu'il paraît.

Un seul navire s'y trouvait dans le moment où j'y étais : le défaut de ce port est le peu de profondeur que présente la passe, ce qui ne permet qu'à des bâtiments d'un faible tirant d'eau d'y pouvoir entrer. Or, comme la navigation des bâtiments à faible tirant d'eau du Moule est plus coûteuse que celle des bâtiments à grand tirant d'eau de la Pointe, il arrive que les bâtiments qui sont à la Pointe, pouvant vendre leurs marchandises et prendre du sucre à fret à un prix plus faible que les bâtiments qui viennent de France directement au Moule, sont en position, en payant les frais de cabotage, de pouvoir venir soutenir la concurrence sur le marché du Moule avec les bâtiments qui y viennent directement de France.

Les habitants de la colonie et le commerce n'ont donc trouvé presque aucun avantage dans l'ouverture de ce port, qui a l'inconvénient en outre d'être peu sûr : cet inconvénient

au reste serait facilement évité, en établissant sur un récif à fleur d'eau qui enceint le port une jetée; mais ce travail offre peu d'intérêt tant que la passe ne présentera pas plus de profondeur.

Je vis aux environs du Moule quelques sucreries où on se servait de clarificateurs; mais comme au lieu d'en avoir plusieurs on n'en employait qu'un seul, dans lequel on ne pouvait donner au vesou le temps de se séparer des écumes et de se clarifier, il en résulte que son emploi était insignifiant, et qu'on manquait le but que les clarificateurs sont destinés à remplir.

Je pus admirer dans ces différentes courses combien dans cette partie de la colonie les chemins sont bons : on a, il est vrai, à sa disposition un calcaire excellent, formant des agrégats imperméables aux eaux, et qui rendent les routes très-difficiles à défoncer. Il est seulement à regretter que, dans les dépenses considérables qu'on vient de faire tout nouvellement pour ces routes, on n'ait pas étudié un nouveau tracé qui ne suivît pas les anciens sentiers qui existaient pour les communications, sentiers qui, ayant des pentes beaucoup plus fortes que celles qu'on voulait donner aux nouvelles routes, et qui faisant souvent des détours inutiles ont été quelquefois la cause de terrassements considérables qu'on eût pu éviter. Il est vrai qu'il eût fallu prendre du terrain à certains propriétaires, en leur rendant l'espace occupé par l'ancien chemin, et que peut-être cela eût entraîné des contestations, de la lenteur dans l'exécution; mais on eût fait moins de dépenses, on eût eu un chemin plus court et qui aurait présenté un grand avantage à ceux qui le parcourent journellement.

Je pense que la méthode que l'on a adoptée pour l'exécution de ces chemins est également vicieuse; c'est de forcer chaque propriétaire à en faire une partie. Un entrepreneur, je crois, eût exécuté à bien meilleur marché que des ateliers d'habitants peu habitués à des travaux de cette nature; c'est un système de corvée, dont l'emploi est proscrit maintenant comme

fort coûteux ; il eût mieux valu sans doute frapper le propriétaire d'un impôt, et lui laisser cultiver ses cannes : division de travail est le principe de l'économie pour les particuliers comme pour les états.

Les ateliers de cette partie de la colonie sont fort industrieux et ont, comme à la Martinique, leurs petites propriétés. Je vais citer une fait qui m'est arrivé. Ayant besoin un jour, dans le quartier Sainte-Anne, d'un guide, j'en demandai un sur une habitation ; on me donna un esclave qui était monté sur un fort beau cheval ; je lui demandai à qui appartenait cette jolie bête, cette bête était à lui.

J'appris ensuite que ces exemples étaient fort nombreux, et qu'il n'y avait pas une seule habitation où il n'y eût plusieurs esclaves dans ce cas ; aussi est-il commun de voir des nègres posséder la somme nécessaire pour se racheter.

Dans cette partie de la Guadeloupe que je venais de voir, on éprouve l'été une grande privation, c'est le manque de bonne eau ; on n'a de ressource que dans l'eau de pluie pour boire, et que de recueillir des eaux de mare pour les animaux et les besoins des usines : quand l'été se prolonge beaucoup, les ateliers n'ont que de très-mauvaise eau à boire.

Il est à regretter que l'on n'ait pas essayé, dans cette partie de la Guadeloupe, le percement de puits artésiens. Un essai de ce genre a été fait à Houelbourg, mais malheureusement il n'a pas réussi ; peut-être aussi n'a-t-on pas pris toutes les précautions convenables pour éviter les éboulements que la nature du mauvais terrain qu'on a rencontré a occasionnés : cet essai a eu pour résultat d'en empêcher de nouveaux sans doute.

En sortant du Moule, je me dirigeai sur le quartier de Grippon, tout récemment cultivé ; cette course avait pour moi l'intérêt de me faire connaître le canal Desrotours, qui, débouchant à la mer entre le Morne-à-l'Eau et le Petit-Bourg, devait être prolongé jusqu'au Moule, et ainsi traverser la Grande-Terre par un canal intérieur. Ce travail n'eût pas

exigé une dépense considérable, si on eût mis plus d'économie dans les terrassements; car il existe dans la ligne qu'il devait parcourir une coulée de terres noyées par les eaux pluviales; mais il n'a été exécuté que sur une lieue et demie de longueur environ, les fonds ayant manqué; et les terrassements, au lieu d'être exécutés à la pelle, comme dans tous les pays à terres basses, ayant été faits à la main, ce qui a triplé la dépense, et n'eût pas eu lieu si l'entrepreneur, très-capable, eût pu en surveiller l'exécution.

Ce canal, au point où il est rendu, n'a été utile qu'à un petit nombre d'établissements, qui par lui ont pu dessécher leurs terres, et il a l'inconvénient, en n'attirant pas une assez grande quantité d'eau, de laisser encombrer son embouchure.

Trois ou quatre sucreries environ se sont établies sur ses bords et cultivent des terres qu'elles dessèchent par ce canal; malheureusement la culture de cette nature de terres, étant toute nouvelle à la Guadeloupe, n'est pas bien faite : les tranches de desséchement ne sont ni assez bombées ni assez rapprochées; la pluie inonde les cannes; au lieu de faire ces tranches à la houe, il faudrait se servir de la pelle avec laquelle elles sont exécutées à Surinam et Demerary.

Ces sucreries ont jusqu'à présent peu produit; elles emploient des machines à haute pression, qui paraissent fort bonnes; il serait nécessaire à ces établissements d'avoir un économe habitué à la culture des terres basses, pour pouvoir prospérer.

Je revins à la Pointe, avec l'intention de partir de suite pour la Basse-Terre; mais, n'ayant pas trouvé d'occasion, j'allai aux environs de la Pointe, voir quelques sucreries assez considérables, telles que Houelbourg, Arnouville : ces établissements jouissent d'un grand avantage, c'est de pouvoir améliorer beaucoup leurs terres par des engrais de mer; aussi ces établissements sont-ils ceux qui donnent les plus beaux revenus.

La partie de la Guadeloupe que je venais de visiter et

qu'on nomme Grande-Terre, est extrêmement plate et toute différente de la Guadeloupe proprement dite, dont elle est séparée par la rivière salée; elle est extrêmement productive, et fournit les trois quarts de l'exportation de la colonie; mais elle est infiniment moins agréable à habiter que la Guadeloupe, qui renferme beaucoup de montagnes, d'eaux vives, et de sites charmants.

Je me décidai à retourner de la Basse-Terre à la Pointe-à-Pitre par terre, afin d'avoir occasion de voir encore quelques quartiers de la Guadeloupe. Je partis avec quelques compagnons de voyage, qui me conduisirent jusqu'au quartier de la Capesterre. Je vis que l'on avait adopté sur la route de la Basse-Terre à la Pointe-à-Pitre le système d'empierrement à la Mac Adam, dont déjà les mauvais effets se font sentir. Les pierres avec lesquelles on recharge les routes, dans cette partie de la colonie, sont d'une nature entièrement siliceuse et ne peuvent former pâte; il en résulte, comme elles sont de très-petite grosseur, qu'elles sont de suite entraînées ou déplacées par de fortes pluies, qui sont l'apanage des tropiques dans l'hivernage. Ce système, très-bon dans la Grande-Terre, à cause du peu de déclivité du terrain et de la nature calcaire des roches employées à l'entretien des routes, est d'un mauvais usage pour la partie montagneuse et siliceuse de la colonie. J'ai pu apprécier, au contraire, combien sur cette route l'ancien système de paver en pierres larges et fortes est bon : des parties de routes très-vieilles, telles que la montée du Col-Canard, sont encore en aussi bon état que si elles venaient d'être exécutées. Si le gouvernement, comme il paraît en avoir l'intention par les dépenses considérables qu'il fait sur cette route, tient à la mettre en bon état, il fera bien de renoncer, je pense, au système de chargements en petites roches, et de n'employer sur cette route que de grosses pierres, qui devront être disposées en forme de pavés.

J'eus lieu d'observer également beaucoup d'inégalités dans certaines parties de la route : ainsi on a fait dans certains endroits

beaucoup de dépenses, et il y en a d'autres qu'on a totalement négligés. Il y a aussi, il me semble, beaucoup de luxe de maçonnerie dans des endroits où l'on pouvait se dispenser d'en avoir. Les murs en pierre sèche ne doivent être employés pour soutenir les terres que lorsque la pente du terrain naturel sur lequel on place un remblai est tellement forte que le remblai, sans le mur de soutenement, serait obligé de descendre très-bas ; on a fait une quantité considérable de perrés dans des endroits où le remblai incliné de 45° n'eût pas eu plus de 1 m. à 1 m. 50.

Je vis sur la route un pont ou deux en construction, qui me parurent bien faits : il y a beaucoup à faire encore pour rendre cette route bonne jusqu'à la Pointe ; il est douteux qu'on puisse y parvenir avant quelques années.

On trouve, en passant le ruisseau de Dolé, un établissement de bains d'eau chaude, non pas ferrugineuse et tonique, comme celles de la Martinique, mais sulfureuse. Cette eau chaude jaillit de la terre en assez gros volume, et doit cette qualité sans doute au voisinage de la souffrière.

J'arrivai dans le quartier de la Capesterre, qui est le plus productif de la partie montagneuse de la colonie.

Tous les moteurs des sucreries de cette partie de la colonie sont des moulins à eau en dessus, qui ont, comme ceux de la Martinique, le défaut d'avoir leurs rôles verticaux, ce qui nuit à la force et à la commodité du moulin.

Je ne trouvai pas de différence entre les usines de cette partie de la colonie et celles de la Grande-Terre ; il y a quelques différences dans leur manière de travailler seulement : ainsi, à la Guadeloupe proprement dite, comme les moulins à vent ne sont pas employés et n'exigent pas qu'on tourne l'été, et que d'ailleurs l'été n'est pas aussi marqué dans la partie montagneuse que dans la partie plate de la colonie, on n'est pas astreint à faire sa récolte en été : on tourne en tous temps ; alors on a l'avantage, en ne travaillant pas au plus fort de l'été, d'avoir de l'eau pour ses moulins ; mais il faut avoir des cases à

bagasses dans cette partie de la colonie, ce dont on se passe à la Grande-Terre.

Le quartier de la Capesterre, partant du bord de la mer, s'élève en pente douce jusqu'au pied des montagnes qui forment le centre de l'île, et présente une plaine fort riche et bien cultivée.

Cette plaine est arrosée par plusieurs ruisseaux, dont quelques-uns sortent des lacs situés au sommet des montagnes qui dominent le quartier de la Capesterre. J'avais entendu parler d'un étang fort étendu qui, en se déversant, faisait marcher plusieurs sucreries et donnait naissance à la rivière du Bananier; je résolus de voir cet étang, près duquel je ne tardai pas à arriver, après deux heures de marche. Cet étang, quoique situé sur une montagne très-élevée, est encore dominé par quelques pitons qui semblent indiquer que ce lieu a été autrefois un volcan, dont le bassin du lac pourrait avoir été le cratère; on n'en a jamais pu trouver le fond avec une sonde.

J'en fis le tour sur une petite nacelle : j'évaluai qu'il pouvait avoir 1500 mètres de circonférence. Ce lac ne tarit jamais et baisse seulement en été : à 50 pieds environ au-dessous de son niveau, il s'échappe du flanc de la montagne sur laquelle il est placé un jet d'eau assez fort, qu'on suppose avec quelques probabilité être alimenté par le lac; ce jet d'eau forme la rivière du Bananier.

L'administration avait choisi cette localité pour y placer quelques sangsues du Sénégal et tâcher d'obtenir leur reproduction, afin de pouvoir suffire aux besoins de la colonie; les sangsues se sont reproduites, mais elles ont en même temps, à ce qu'il paraît, été détruites par la chasse qu'on leur a faite, avant que le nombre en fût assez considérable.

Je ne sais si la chasse qu'on leur a faite a été le seul motif de leur disparution, et s'il ne faudrait pas l'attribuer en partie à ce que la reproduction ne donne que des sujets chétifs; du moins c'est ce qui a été constaté à Cayenne. Si on répète de nouveaux essais, peut-être serait-il bon d'essayer à croiser la

sangsue du Sénégal, petite et vivace, avec celle d'Europe, qui est plus forte; peut-être le croisement de ces deux races réussirait-il dans un climat qui, comme celui des montagnes de la Guadeloupe, participe des pays chauds et des pays tempérés, et obtiendrait-on une espèce particulière qui pût bien remplir le but qu'on cherche à atteindre.

Je n'eus pas le temps d'aller voir un autre étang, quoiqu'il fût très-voisin; je retournai à la Capesterre et de là, je me rendis au bourg Sainte-Marie. A peu de distance de ce bourg, se trouve une habitation sur laquelle le propriétaire a beaucoup fait de dépenses pour l'embellir, et a parfaitement réussi; j'y passai une demi-journée : il est si rare de voir aux colonies la main des hommes faire quelque chose pour tirer parti des beautés naturelles, que, quand on le rencontre par hasard, on jouit doublement de ce bonheur!

De toutes les colonies que je venais de voir, c'était le seul séjour à la campagne dans lequel je trouvais réuni tout ce qui en fait le charme : une maison simple, située sur un joli côteau, entourée de fleurs; des charmilles épaisses, de belles eaux, des vues habilement ménagées, d'un côté sur la mer, de l'autre sur un ruisseau roulant au fond de la vallée; une jolie prairie, à la suite de laquelle était un bois épais.

. . . . . .

Je venais de voir plusieurs de nos colonies et des colonies étrangères; désintéressé comme je l'étais dans la question coloniale, je ne devais pas craindre de m'être laissé aller à une influence de parti, qui me portât à exagérer le bien et le mal que je trouvais dans nos colonies et dans celles des étrangers; je pouvais établir quelques comparaisons entre elles.

La question la plus importante comme question d'humanité était celle-ci :

1° Les esclaves sont-ils aussi heureux dans nos colonies qu'ils peuvent l'être, et sont-ils mieux chez nous que chez les étrangers?

La seconde question était :

2° Les étrangers travaillent-ils mieux que nous dans leurs colonies à esclaves?

Les chiffres de l'exportation de leurs colonies, que je donnerai plus tard, pourront résoudre cette seconde question. Sur la première question, voici ce que j'ai cru remarquer :

A Surinam, le sort des esclaves est fort malheureux; sous ce rapport, la France n'a rien à prendre d'un tel régime.

A Demerary, les esclaves ont, dans le gouvernement, un protecteur tel, qu'ils ne sont soumis à aucun acte arbitraire, et que le nègre ne souffre jamais d'aucun besoin, la plus grande surveillance étant apportée par le gouvernement pour que le maître fasse aux esclaves les distributions qui leur sont dues. Si le nègre éprouvait quelque peine, ce ne serait donc que dans la privation du droit de propriété; ce sentiment-là ne tourmenterait, au reste, que le nègre industrieux, qui seul est apte à l'éprouver, et, comme c'est le plus petit nombre, on peut dire que les nègres à Demerary sont heureux, et que si, dans cette colonie, l'usage d'accorder des propriétés aux nègres eût été introduit par le gouvernement, les esclaves eussent été extrêmement heureux, et beaucoup plus que dans toutes les nôtres.

A Cayenne, l'esclave est moins heureux que dans nos autres colonies; cela tient, comme je l'ai déjà dit, à l'insalubrité en général du séjour qu'il habite, à l'isolement où il vit, et au peu de parti qu'il peut tirer de son travail.

A la Martinique, à la Guadeloupe, les esclaves sont traités de la même manière, et leur sort est le même dans les deux colonies. En général il est heureux, cependant il y a un petit nombre d'exceptions. Voici à peu près ce qui arrive dans ces colonies :

Sur une habitation quelconque, la population peut toujours se diviser en deux classes, les nègres laborieux et les paresseux; cette dernière classe est la plus nombreuse.

Sur une habitation bien administrée, le nègre laborieux sera extrêmement heureux, parce qu'outre l'avantage qu'il a de jouir d'un régime très-bon, par son industrie et le temps qui lui est accordé, ce nègre devient riche et peut satisfaire à toutes ses fantaisies. Quant au nègre paresseux, s'il ne cultive pas assez pour se nourrir, le maître vient à son secours, ou bien le maître ne lui donne pas de jour pour travailler pour lui, et fournit à tous ses besoins: ce nègre ne sera donc pas à plaindre, car rien ne lui manque; seulement il n'est pas riche et ne jouit pas de toutes les douceurs qu'a le nègre laborieux : à lui seul en est la faute.

Sur une habitation mal administrée, et c'est le plus petit nombre heureusement, le nègre laborieux échappera aux résultats d'une mauvaise administration, c'est-à-dire que si le maître ne fait rien pour son atelier, le nègre laborieux, avec le produit de son travail, pourra non-seulement suffire à tous ses besoins, mais encore jouir d'une assez grande aisance. Mais le nègre paresseux sera extrêmement à plaindre; il sera victime soit de la sévérité de la discipline, soit du dénûment dans lequel le maître laissera son atelier.

Voilà la seule classe de nègres à plaindre dans les colonies; mais on ne trouve qu'un petit nombre d'habitations dans ce cas, et sur ce petit nombre d'habitations, on ne trouve qu'une portion de la population qui soit malheureuse. Si quelqu'amélioration pouvait avoir lieu dans le sort des esclaves, ce serait par une plus grande surveillance à exercer de la part du gouvernement sur le régime intérieur des habitations.

Je sais que cette surveillance présente des difficultés dans l'exécution; mais qu'on songe bien que cette surveillance n'aurait besoin de s'exercer que sur un très-petit nombre de plantages, et qu'il ne faudrait pas seulement intervenir lorsqu'il y aurait sévice, mais encore quand il y a abus dans la discipline, ou lorsqu'on laisse manquer les paresseux des ateliers de ce qui est nécessaire à leur existence

Si aux colonies françaises un très-petit nombre d'habitations ne venait pas gâter le tableau satisfaisant que la presque totalité présente, je doute qu'un homme humain et sensé eût à gémir jamais sur le spectacle qu'y offre matériellement l'esclavage.

On peut donc dire que l'esclave aux Antilles françaises est en général heureux, et qu'avec un peu plus de surveillance sur l'administration des ateliers de la part du gouvernement, qui doit toujours se considérer comme le protecteur du faible, on ne trouverait jamais d'exceptions à cette règle.

Voici maintenant le tableau comparatif des diverses exportations des colonies que j'ai parcourues, mises en regard avec la population, ce qui permettra de résoudre la seconde question.

DÉSIGNATION des colonies.	POPULATION de la colonie.	POPULATION à la culture.	EXPORTATION.	OBSERVATION.
Demerary.....	77,000	64,000	32,000,000f	12 à 1300,000 liv. sterl.
Surinam.....	48,000	40,000	10,000,000	
Guadeloupe.....	100,000	84.000	16,000,000	
Martinique.....	85,000	70,000	11,000,000	
Caïenne.....	18,000	15,000	1,500,000	

Ce qui donne pour les différentes colonies, par tête de nègre employé aux cultures :

Demerary.....	500f
Surinam.....	250
Guadeloupe.....	190
Martinique.....	160
Cayenne.....	100

On voit que, de toutes les colonies que je viens de citer, Demerary est celle qui produit le plus, et celle de Cayenne le moins.

Cette grande supériorité de production des colonies anglaises tient à l'avantage qu'elles ont d'exploiter en grand, et par suite de pouvoir employer des méthodes perfectionnées de travail, et à l'avantage aussi de cultiver des terres très-fertiles.

On comprend comment il sera toujours très-difficile à nos colonies de lutter avec les colonies anglaises, produisant, terme moyen, à population égale de travailleurs, trois fois autant que les nôtres.

Mais la colonie de Cayenne est dans un état d'infériorité extrême, et cependant, si une de nos colonies devait parvenir à produire comme les colonies étrangères, ce serait plutôt elle que les Antilles, et ce résultat est facile à prouver.

Comparons, par exemple, ce que pourraît être sa production avec celle actuelle de la Guadeloupe; pour cela, considérons ce que font les sucreries de la Guadeloupe, qui sont dans ce moment-ci les établissements qui font le plus de revenus.

Si on consulte les tableaux de recensement, on voit que 63,000 nègres, employés aux sucreries, fournissent à une exportation de 15,000,000; c'est donc à la Guadeloupe qu'appartient la culture la plus avantageuse.

Comparons cette culture à celle qu'on pourrait établir à Cayenne.

A la Guadeloupe, 63,000 nègres cultivent 25,000 hectares de cannes, d'après les déclarations faites sur les recensements.

Mais comme on peut admettre des erreurs de la part des propriétaires qui font ces déclarations, et d'ailleurs, pour ne pas craindre de faire une part large à la Guadeloupe, j'admettrai que l'on ne cultive que 21,000 hectares de cannes.

Sur un atelier on ne met ordinairement qu'un tiers d'esclaves au travail; on peut donc dire à la Guadeloupe qu'un nègre au travail peut planter et entretenir un hectare de cannes.

Comme on récolte à la Guadeloupe, terme moyen, une année dans l'autre, 63,000 barriques de sucre environ, on peut compter une barrique de sucre par tête de nègre employé aux sucreries.

Si l'on veut avoir le rapport moyen d'un hectare de cannes, on peut calculer que, sur 21,000 hectares de cannes, il y en a un tiers de cannes vierges, un tiers de premier rejeton, un tiers de second rejeton.

Les cannes vierges se tournent à 18 mois.
Les deux rejetons à l'année. . . 24

42, dont $\frac{1}{3} = 14$ mois.

La moyenne de l'âge des cannes que l'on récolte est de 14 mois, on ne trouve donc pas 21,000 hectares de cannes par an, mais bien 18,000 hectares, qui produisent 63,000 barriques de sucre, représentent 3 barriques et demie à l'hectare de cannes.

A Cayenne, quel est le résultat que l'on peut obtenir?

Prenons le quartier d'Approuague, qui est celui qui serait le plus convenable pour y former une colonie.

Sur une habitation anciennement établie dans ce quartier, l'habitation Mesnard, il a été reconnu qu'un nègre au travail peut également, comme à la Guadeloupe, entretenir un hectare de cannes: or, l'hectare, dans ce quartier, peut quelquefois rapporter dix à douze barriques de sucre. Mais prenons les résultats ordinaires, tels qu'ils se présentent lorsque les cannes ont un peu souffert; alors l'hectare rapporte sept à huit barriques de sucre, et cela 25 et 30 ans de suite, sans que l'on ait besoin de fournir de l'engrais à la terre.

L'hectare de cannes, à la Guadeloupe, ne rapportant que 3 barriques et demie, on voit que Cayenne pourrait produire, à population égale, le double de ce qu'on fait à la Guadeloupe, et parviendrait facilement à exporter pour 6,000,000 de francs de denrées coloniales.

Cayenne pourrait donc occuper, à cause de la fertilité de son sol, le premier rang parmi les colonies françaises, et approcher de la production de Demerary.

20 juillet, 1834.

A. Soleau,
ingénieur des ponts et chaussées.

FIN.

THE LIBRARY OF CONGRESS

LIBRARY OF CONGRESS
0 015 921 362 6